東旭川学校給食共同調理所
改築事業

要求水準書

平成２７年４月１６日

北海道旭川市

目　次

第１　総則 **1**
１　本書の位置付け 1
２　本事業の目的 1
３　本事業の基本方針 2
４　用語の定義 3
５　本事業の概要 4
(1)　事業方式 4
(2)　事業の対象範囲 4
(3)　事業期間 4
(4)　引渡し期限 5
６　遵守すべき法制度等 5
(1)　法令・条例等 5
(2)　適用要綱・各種基準等 7
７　諸条件 8
(1)　事業用地条件等 8
８　施設要件等 10
(1)　学校給食共同調理所 10
(2)　ゲートボール場 12
(3)　既存調理所 13
第２　設計業務要求水準 **14**
１　総則 14
(1)　業務対象範囲 14
(2)　本事業の整備手順 14
(3)　業務期間 14
(4)　設計業務に関する基本的要件 14
(5)　業務の実施 16
(6)　設計計画書及び設計業務完了届の提出 17
(7)　基本設計及び実施設計に係る書類の提出 17
(8)　開発許可等 18
(9)　設計変更 19
２　事前調査業務 19
(1)　各種事前調査業務 19
(2)　各種許認可申請業務及び関連業務 19
(3)　交付金及び補助金申請等支援 19
３　建築本体（建築物，建築設備・地中熱ヒートポンプ設備等）に係る設計業務 20

(1) 施設の配置及び諸室計画 20
(2) 施設構成，各種の備品等 23
(3) 構造計画 24
(4) 仕上げ計画 24
(5) 外構計画 26
(6) 建築設備計画 28
4 厨房設備等に係る設計業務 36
(1) 基本的な考え方 36
(2) 厨房設備の規格及び仕様 36
(3) 厨房設備の配置等 43
(4) 調理備品の計画 44
5 ゲートボール場等の移設・整備に係る設計業務 45
(1) 基本的な考え方 45
(2) 整備内容 45
6 既存調理所の解体・整地に係る設計業務 45
(1) 基本的な考え方 45
(2) 整備内容 45
第３ 建設業務要求水準 47
1 総則 47
(1) 業務対象範囲 47
(2) 業務期間 47
(3) 業務期間の変更 47
(4) 基本方針 47
(5) 業務の実施 48
(6) 保険 48
2 建設業務及び厨房設備の調達・設置業務 48
(1) 着工前業務 48
(2) 建設期間中業務 49
3 各種備品の調達及び設置業務 50
(1) 調理備品 50
(2) 食器・食缶等 50
(3) その他備品 51
4 ゲートボール場等の移設･整備業務 51
(1) 着工前確認業務 51
(2) 整備期間中業務 51
5 竣工検査及び引渡し業務 52
(1) 竣工検査及び引渡し業務 52

(2)　完成図書等 52
6　その他業務 53
(1)　広報資料の作成 53
(2)　市の開業支援等 53
第４　既存調理所の解体・整地業務要求水準 55
1　総則 55
(1)　業務対象範囲 55
(2)　業務期間 55
(3)　基本的な考え方 55
(4)　保険 55
2　既存調理所の解体・整地業務 55
(1)　業務内容 55
(2)　完成図書等 56

○　資料一覧

資料１	敷地図
資料２	近隣柱状図
資料３	インフラ関連資料
資料４	新設ゲートボール場計画図
資料５	受配校の食数及び食缶数（平成２６年度）
資料６	受配校の住所一覧
資料７	献立表（平成２６年度）
資料８	食器・食缶等リスト
資料９	配送・回収計画
資料１０	コミュニティ施設の考え方
資料１１	既存調理所資料
資料１２	整備手順
資料１３	諸室リスト
資料１４	調理作業等のフローチャート
資料１５	厨房機器参考リスト
資料１６	調理備品参考リスト
資料１７	食器具・コンテナ等の参考資料
資料１８	その他備品リスト

○　配布資料一覧【入札公告時に配布】

配付資料１	敷地図（ＣＡＤデータ）
配付資料２	新設ゲートボール場計画図

第１　総則

１　本書の位置付け

本「要求水準書」は，旭川市（以下「市」という。）が，東旭川学校給食共同調理所改築事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を募集及び選定するに当たり，本事業に参加しようとする者を対象に交付する「入札説明書」と一体のものであり，本事業の「設計業務」「建設業務」「解体業務」について，市が事業者に要求するサービス水準を示すとともに，本事業に参加する事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

２　本事業の目的

学校給食を取り巻く環境は，平成１７年の食育基本法の制定をはじめ，同１８年には食育推進基本計画が制定され，また，同２１年には学校給食法が改正されるなど，安全で安心な学校給食の提供だけでなく，食に関わる様々な分野との関わりを通じて，学校給食を生きた教材として活用することが求められている。

こうした状況を踏まえ，食を通じて地域等への理解や児童生徒に食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう，学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっている。

東旭川学校給食共同調理所では，現在，小学校６校，中学校３校に給食を提供しているが，昭和４３年３月に建設されてから４７年を経過し，老朽化の進行とともに，施設設備の維持管理や衛生管理の水準確保が厳しい状況であり，給食施設の建替えが喫緊の課題となっている。

平成２５年１２月に「旭川市東旭川学校給食共同調理所建替整備懇談会」を設置し，安全・安心な学校給食の提供に向けた給食施設の改善や地産地消の推進，児童生徒と地域住民や農業生産者等が交流できるコミュニティ機能を持ち合わせた食育施設の在り方について検討が行われ，平成２６年３月に「旭川市東旭川学校給食共同調理所建替整備懇談会報告書」が提出された。

本事業は，同懇談会の報告書を踏まえ，高い衛生水準を確保した給食施設を整備するとともに，食育や地産地消の推進，地域コミュニティなど，特色のある機能を持った給食施設の整備を目指すものである。

3　本事業の基本方針

本事業は，学校給食衛生管理基準及びＨＡＣＣＰの考え方に基づき，確実な衛生管理に対応できる効率的かつ機能的で，安全で使いやすい給食調理施設を整備する。

また，民間事業者の優れた経験・ノウハウを活用し，ライフサイクルコストの低減と環境保全に十分配慮するとともに，児童生徒と地域住民や農業生産者等が食を通した交流ができるコミュニティ機能を併せ持つ新センターが実現されることを期待する。

○　基本的な方向性１　：　安全・安心でおいしく，バリーション豊かな学校給食の提供

(1)　安全・安心な学校給食の提供

ア　学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアル及びＨＡＣＣＰの概念に基づき，衛生管理の徹底を図る。

イ　調理作業の効率化と作業環境に配慮する。

(2)　バリエーション豊かな学校給食

ア　地域の特性を活かした学校給食を提供する。

イ　多様な調理機器の整備により，バリエーション豊かなメニューの充実を図る。

ウ　食物アレルギー等への対応ができる機能を兼ね備えた施設とする。

エ　少ない食数に対応ができる機能を兼ね備えた施設とする。

○　基本的な方向性２　：　食育に資する環境の整備

(3)　食育に資する教育環境の整備

ア　児童生徒の食育施設として，見学施設，調理実習室，ランチルーム，食育情報展示等の機能を備えた施設とする。

イ　学校給食を生きた教材として活用できる食育施設とする。

(4)　地産地消の推進

地域の農業生産者や農業団体との連携により，地域で生産された農産物を活用できる体制の整備を図る。

(5)　環境保全と省エネルギーへの配慮

地中熱ヒートポンプ等の再生可能エネルギーの活用や廃熱回収型の調理機器の導入等により，省エネ効果の促進に努め，ＣＯ２削減など環境負荷の低減に取り組む。

○　基本的な方向性３　：　地域の食と人が関わり合えるコミュニティ機能の付加

(6)　地域の食の拠点施設（フードコミュニティ機能）

地域の食の拠点施設として，児童生徒をはじめ保護者や学校関係者，地域住民が交流できるコミュニティ機能を兼ね備えた施設とする。

(7)　食を中心とした地域の連携

地域のコミュニティ施設として公民館事業等との連携を図り，地域活性化につなげる。

(8)　災害時における地域貢献

災害時における被災者への食事の提供など，地域と連携した災害対応に取り組む。

(9)　地域福祉への貢献

地域福祉に貢献できる施設機能の整備に取り組む。

(10)　ライフサイクルコストの縮減

施設の建設，調理機器に係るイニシャルコスト及び施設の維持管理，調理機器のランニングコストの縮減を図る。

4　用語の定義

本要求水準書で使用する用語の定義は，本文中において特に明示されるものを除き，「用語の定義」で定められた意味を有する。

【用語の定義】

用語	定義
①本施設	本事業で整備する新たな学校給食共同調理所の建築本体，建築設備，厨房設備，附帯施設，植栽，外構等を含むすべての施設をいう。
②既存調理所	現在使用されているいる東旭川学校給食共同調理所の建築本体，建築設備，厨房設備，付帯設備，植栽，外構等を含むすべての施設をいう。
③調理場	第２の３(1)イ「本施設の区域区分」に示す給食施設の区分のうち，検収エリア，下処理エリア，調理エリア，洗浄エリアⅠ，洗浄エリアⅡの調理等作業を行うエリアをいう。
④法令	法律，政令，省令，条例，規則，通達，行政指導及びガイドライン並びに裁判所の判決，決定，命令，仲裁判断並びにその他公的機関の定める一切の規定，判断及び措置等をいう。
⑤設計図書	要求水準書に基づき，事業者が作成する基本設計図書及び実施設計図書に係る一切の書類をいう。
⑥施工計画書	事業者が作成する本施設等の建設工事等に係る施工手順及び施工方法を記載した書類をいう。
⑦完成図書	事業者が作成する本施設等の竣工に係る一切の書類をいう。
⑧運転・監視	設備機器等を稼働させ，その状況を監視すること及び制御することをいう。
⑨点検	建築物等の機能及び劣化の状態を一つ一つ調べることをいい，機能に異常又は劣化がある場合，必要に応じ対応措置を判断することを含む。
⑩保守	建築物等の必要とする性能及び機能を維持する目的で行う部品及び部材の取替え，注油，汚れ等の除去，部品の調整等の軽微な作業をいう。
⑪更新	劣化した部品，部材及び機器等を新しいものに取り替えることをいう。
⑫清掃	汚れを除去すること及び汚れを予防することにより仕上げ材を保護し，快適な環境を保つための作業をいう。 ・日常清掃：日又は週を単位として定期的に行う作業 ・定期清掃：数ヶ月を単位として行う定期的な作業と，不定期に行う作業
⑬修繕	建築物等の劣化した部分及び部材又は低下した性能及び機能を，原状又は実用上支障のない状態まで回復させることをいう。

５　本事業の概要

(1)　事業方式

市と事業者が工事請負契約を締結し，事業者が本施設の設計・建設を一体的に行う設計・施工一括発注によるＤＢ（Design Build デザインビルド）方式とする。

(2)　事業の対象範囲

本事業では，新たな学校給食共同調理所の設計（地中熱ヒートポンプ設備を含む。）・建設の他，既存調理所の解体・整地及び当該敷地にあるゲートボール場等の移設整備を行う。

なお，本施設は，環境省関連の補助金を活用して地中熱ヒートポンプ設備を導入する計画であり，それに伴う事前調査及び設計業務は対象範囲に含むが，施工は含まない（市が別途発注する。）。

本事業の対象範囲は，次のとおりとする。

ア　設計業務

(ｱ)　事前調査業務

(ｲ)　建築本体（建築物，建築設備，地中熱ヒートポンプ設備等）に係る設計業務

(ｳ)　厨房設備等に係る設計業務

(ｴ)　ゲートボール場等の移設・整備に係る設計業務

(ｵ)　既存調理所の解体・整地に係る設計業務

(ｶ)　工事開始までに必要な関連諸手続

イ　建設業務

(ｱ)　建設業務（支障物移設を含む。）

(ｲ)　厨房設備の調達・設置業務

(ｳ)　各種備品の調達・設置業務

(ｴ)　ゲートボール場等の移設・整備業務

(ｵ)　竣工検査及び引渡し業務

(ｶ)　その他業務

ウ　既存調理所の解体・整地業務

(3)　事業期間

ア　設計・建設期間	契約締結日～平成２９年７月中旬
イ　本施設の引渡し	平成２９年７月中旬
ウ　供用開始	平成２９年８月中旬（夏季休業開け）
エ　既存調理所の解体・整地期間	平成２９年９月～１１月
オ　解体敷地の引渡し	平成２９年１１月末
カ　契約期間の終了	平成２９年１１月末

なお，市は，本施設の引渡し後，供用開始までに，本施設を利用して調理作業のリハーサルを行う。事業者は，本施設の引渡し日について，市と調整を行うこと。

(4)　引渡し期限

施設	引渡期限
地中熱ヒートポンプ熱応答試験に係る関係図書	平成２８年２月１５日
地中熱ヒートポンプ設備の設計に係る関係図書	平成２８年３月３１日
ゲートボール場	整備完了次第
本施設	平成２９年７月中旬
既存調理所の整地	平成２９年１１月末

※　ゲートボール場は，地域住民が使用できない期間がなるべく短くなるように計画して整備し，整備が完了次第，部分引渡しを行う。

６　遵守すべき法制度等

本事業の実施に当たっては，次の関係法令・条例等を遵守すること。

(1)　法令・条例等

・学校給食法
・学校教育法
・学校保健安全法
・食品衛生法
・建築基準法
・建築士法
・建設業法
・高齢者，障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
・大気汚染防止法
・悪臭防止法
・騒音規制法
・振動規制法
・水質汚濁防止法
・土壌汚染対策法
・道路法
・水道法
・下水道法
・消防法

・労働安全衛生法
・高圧ガス保安法
・電気事業法
・電気工事士法
・都市計画法
・建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
・電気設備に関する技術基準を定める省令
・ボイラー及び圧力容器安全規則
・健康増進法
・景観法
・廃棄物の処理及び清掃に関する法律
・循環型社会形成推進基本法
・資源の有効な利用の促進に関する法律
・建築物における衛生的環境の確保に関する法律
・エネルギーの使用の合理化に関する法律
・食品循環資源の再利用等の促進に関する法律
・地球温暖化対策の推進に関する法律
・国及び独立行政法人などにおける温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（環境配慮契約法）
・北海道公害防止条例
・北海道福祉のまちづくり条例
・北海道自然環境等保全条例
・旭川市立小中学校設置条例
・旭川市学校給食共同調理所条例
・旭川市建築基準法施行条例
・旭川市景観条例
・旭川市環境基本条例
・旭川市水道事業給水条例
・旭川市下水道条例
・旭川市火災予防条例
・旭川市食品衛生法施行条例
・旭川市公民館条例
・旭川市農村地域センター条例
・旭川市個人情報保護条例
・旭川市情報公開条例
・その他関連法令，条例等

(2)　適用要綱・各種基準等

・学校給食衛生管理基準（文部科学省）
・学校環境衛生基準（文部科学省）
・学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）
・調理場における洗浄消毒マニュアル（文部科学省）
・学校給食実施基準（文部科学省）
・大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
・調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル（厚生労働省）
・総合衛生管理製造過程承認制度実施要領（厚生労働省）
・建設工事公衆災害防止対策要綱（国土交通省）
・建設副産物適正処理推進要綱（国土交通省）
・建築設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・２００７ 年版 建築物の構造関係技術基準解説書（国土交通省住宅局建築指導課）
・建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
・建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
・公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・建築工事監理指針　（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・電気設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・機械設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・建築工事標準詳細図（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・公共建築工事積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・公共建築数量積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・公共建築設備数量積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・建築保全業務共通仕様書（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・建築保全業務積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・排水再利用・雨水利用システム計画基準・同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
・学校給食衛生管理マニュアル（北海道教育委員会）
・北海道ＨＡＣＣＰ自主衛生管理認証制度（北海道保健福祉部）
・学校給食における食中毒防止の手引き（独立行政法人日本スポーツ振興センター）
・旭川市緑地の回復に関する指導要項
・旭川市公共建築物室内空気汚染対策指針
・旭川市地球温暖化対策推進方針

・その他の関連要綱及び各種基準等

7　諸条件

(1)　事業用地条件等

ア　建設地Ａ（給食共同調理所）

(ｱ)　敷地条件	
a　建設予定地	旭川市東旭川町上兵村５４４番地
b　用途地域	市街化調整区域
c　建ぺい率	６０％
d　容積率	２００％
e　防火・準防火地域	無指定
f　日影規制	規制なし
g　高度地区	無指定
h　開発行為	協議要する
i　その他の地域地区指定	規制なし
j　積雪荷重	１３０㎝（垂直積雪量）
k　風圧力	基準風速Ｖ０：３０　地表面粗度区分
l　その他	建物に対する凍結深度：８０㎝
(ｲ)　敷地現況	
a　面積	約６，０００㎡
b　敷地形状，現況等	資料１「敷地図」参照 ・現在，公園，ゲートボール場として整備されている。 ・市は，本事業用地の測量調査を平成２７年５月に行う予定である。設計業務等の実施に当たり，事業者が別途必要とする場合は，事業者にて行うこと。 ・新たに整備されるゲートボール場に移設する工作物については，事業者にて撤去・保管すること。 ・施設整備に際して必要となる樹木の移植・伐採・伐根，フェンス，アスファルト舗装の撤去，その他整地等は事業者にて行うこと。 ・現在，フェンスより東側は近隣農家の通過動線として利用されている。本施設整備後も，形状は問わないが，同様の機能を確保すること。
c　道路	北側：市道・上兵村２３号線　幅員１０．９５ｍ

d　地質条件	資料２「近隣柱状図」参照 ・資料２の東旭川農村環境改善センター建設時の資料を参考に，構造設計に必要な詳細調査を事業者にて適宜行うこと。
(ｳ)　インフラ条件等（資料３「インフラ関連資料」参照）	
a　上水道	上兵村２３号線に上水道敷設
b　下水道（汚水）	上兵村２３号線に下水道敷設
c　雨水排水・雨水貯留・浸透施設	上兵村２３号線に雨水配管敷設
d　電力	・供給業者への確認，調整を行うこと。 ・本施設への引き込みに係る工事費用，その他の初期費用が需要家負担となる場合は，事業者の負担とする。
e　ガス	都市ガス（低圧）敷設 ・供給事業者への確認，調整を行うこと。工事費用，その他の初期費用が需要家負担となる場合には，事業者の負担とする。 ・ガスの供給方法，供給事業者の本管との接続箇所は，事業者の提案による。 ・引き込み圧は，施設の所要量等から適切な管を選定し，供給事業者と協議の上，必要となる場合には，事業者の負担とする。
f　電話	・通信事業者への確認，調整を行うこと。工事費用，その他の初期費用が需要家負担となる場合には，事業者の負担とする。
(ｴ)　施設条件等	
a　建築基準法による用途区分	工場
b　消防法による防火対象物の用途	（１２）項イ　工場・作業場
c　敷地緑化	敷地面積３，０００㎡以上で 緑被率が敷地面積の１０％以上
d　工場立地法	建築面積３，０００㎡の製造業に適用

イ　建設地Ｂ（ゲートボール場）

(ｱ)　敷地条件等	
a　建設予定地	旭川市東旭川町上兵村５４４番地

b　用途地域	市街化調整区域
c　面積	約６４０㎡
d　敷地形状，現況等	資料４「新設ゲートボール場計画図」 ・現在，農村環境改善センターの駐車場及び緑地として整備されている。
e　敷地緑化	ゲートボール場周囲は，緑化にて復旧

８　施設要件等

(1)　学校給食共同調理所

ア　提供給食数及び配送先

提供給食数及び配送先は次のとおりである。

児童・生徒・職員数及び学級数の詳細は，資料５「受配校の食数及び食缶数（平成２６年度)」を，受配校の立地は，資料６「受配校の住所一覧」を参照のこと。

【本事業の提供食数及び配送先】

項目		小学校	中学校
提供食数	通常食 (一日当たり最大)	４，５００食	
	アレルギー対応食	７０食 (※通常食の内数)	
受配校	受配校数	６校	９校
	学校名	旭川小学校 旭川第１小学校 旭川第２小学校 旭川第３小学校 旭川第５小学校 豊岡小学校	東光中学校 永山中学校 旭川中学校 旭川第２中学校 桜岡中学校 東陽中学校 永山南中学校 東明中学校 愛宕中学校
	児童・生徒数	１，０３５人	３，３２２人
	学級数(最大)	５９学級	１１６学級

※　データは平成２６年５月１日現在のもの。なお，最大クラス数や各校のクラス数については変動要素があることに留意すること。

イ　施設稼働日数

２０５日／年（平成２６年度）

ウ　献立方式

(ｱ)　本施設は，２献立に対応できるものとする。献立内容は，主食(米飯又はパン)，副食(主菜，副菜)を基本とする。資料７「献立表（平成２６年度)」を参考とすること。

(ｲ)　アレルギー対応食は，専用のアレルギー食調理室にて調理を行い，卵・乳製品の除去食を基本とする。将来的には，表示義務７品目（卵，乳，小麦，そば，えび，かに，落花生）への対応を想定している。

(ｳ)　米飯，パン，牛乳，個包装食品は，締結納入業者が直接受配校へ配送する。

エ　使用食器等

(ｱ)　食器・食缶等は，資料８「食器・食缶等リスト」を参照のこと。

(ｲ)　箸は，児童・生徒が持参する。

(ｳ)　食器籠は，学級ごと，食器の種類ごとに１籠用意する。なお，１籠の重量は概ね１０ｋｇ以下とする。

オ　配送計画

(ｱ)　配送は，食器具と副食に分けて２回配送する。想定している配送・回収計画については，資料９「配送・回収計画」を参照のこと。

(ｲ)　配送は，２ｔトラック（ロング，ワイド，パワーゲート仕様）を７台程度使用し，１車両に最大でコンテナ６台程度積載する想定である。

カ　エネルギー源

エネルギー源には，電気，都市ガス（天然ガス)，ＬＰガス，再生可能エネルギー等，メリット･デメリットを客観的に検討し，最適な方法を事業者にて提案すること。なお，災害時の対応について，キの(ｳ)に留意すること。

キ　その他

(ｱ)　コミュニティ施設

本施設は，地域の食の拠点施設として，児童生徒をはじめ保護者や学校関係者，地域住民等が交流できるコミュニティ機能を併せ持つ食育施設とすること。

また，隣接する東旭川公民館及び東旭川農村環境改善センターの事業との連携を図り，地域活動の活性化につなげることを目標に，民間事業者の知識や経験などノウハウを活かしたアイデアを期待している。資料１０「コミュニティ施設の考え方」を参照のこと。

(ｲ)　地中熱ヒートポンプ設備について

市では，「旭川市地球温暖化対策推進方針」に基づき，地球温暖化対策や温室効果ガス削減のため，再生可能エネルギーの導入を推進している。

本施設は，事業用地の温熱・冷熱を利用する地中熱ヒートポンプ設備を導入し，光熱水費の削減を図ることとする。

a　事業者は，地中熱ヒートポンプ設備を導入するに当たり，平成２８年２月１５日までに建設予定地での熱応答試験を実施し，その結果を受け，本施設への導入を図ること。

b　設計については本事業にて行うものとし，地中熱ヒートポンプ設備に関する建設については，別途市が発注する指定業者が実施する。

c　地中熱ヒートポンプ設備設計図書，設計書は平成２８年３月末までに整備するものとする。

d　地中熱ヒートポンプ設備の導入に当たっては，環境省関連の補助金「グリーンプラン･パートナーシップ事業」を活用する予定である。補助対象とする地中熱ヒートポンプ設備とは，「地域エネルギー起源ＣＯ２の削減に直接資する設備」と定義されており，補助事業の実施に必要な機械装置等（事業実施に必要な制御盤，配管類及びこれらに付帯する設備。未利用熱の変動を吸収するために設置される蓄熱槽も補助対象とする。ただし，バックアップ設備は除く。）の購入，据付等に要する経費を対象とする。

(ｳ)　本施設での災害対応について

本施設では，災害時等に備えて，炊き出しを行えるように整備を行うこと。

炊き出し作業は，汁物調理を基本とし，１回１，５００食程度，１日３回，３日間の炊き出しを想定している。

a　調理場の一部の調理釜及びコンロは，通常時に使用する他に，災害時の炊き出し用として独立して利用できるように整備すること。なお，使用する調理釜等のエネルギー源は，電気，ガス等の供給遮断を考慮し，災害時での使い易さ，エネルギー源調達の容易さを踏まえ，事業者提案とする。

b　炊き出し作業において最低限必要となる設備等が３日間稼働できる自家発電設備を設置すること。

c　受水槽は，緊急遮断弁や防災用給水バルブを整備し，飲用水として取り出すことができるようにすること。

d　災害備蓄品を格納する備蓄庫を設けること。アルファ米，ペットボトル水，乾燥野菜等，炊き出しに必要な食数分の備蓄を想定し，１５㎡程度の広さを確保すること。

(2)　ゲートボール場

コートサイズ	周囲に１．５ｍの余巾確保できるサイズとすること。
その他	コート周囲に，建設地Ａで撤去したあずまや，ベンチを設置

(3)　既存調理所

ア　本施設の供用開始後，既存調理所の解体及び整地を行うこと。

イ　解体後は，バス駐車場の利用を想定し，アスファルト舗装を行うこと。

ウ　解体敷地と学校との境界には，人の侵入を防ぐよう適切な高さのフェンスを整備すること。

【既存調理所の概要】

施設名	概　要
住所	旭川市東旭川町上兵村５５２番地
供用開始	昭和４３年６月１日
敷地面積	１，３６７．３６㎡
構造，階数	ＲＣ造，平屋建て（一部地階）※１ 資料１１「既存調理所資料」参照
建築面積	６５８．９９㎡（地階　４６．２４㎡）
提供食数	１，３３４食（※２）
対象校	小学校６校，中学校３校，合計９校（※２）

※１　既存調理所は，アスベスト，ＰＣＢ，鉛等，規制対象建材の調査が実施されていないことから，事業者は，事前に調査を実施するものとする。調査の結果，設計内容に変更が生じた場合は，市と協議を行うものとする。

※２　平成２６年５月１日現在

第２　設計業務要求水準

１　総則

(1)　業務対象範囲

ア　事前調査業務　（地中熱ヒートポンプに係る熱応答試験を含む。）

イ　建築本体（建築物，建築設備・地中熱ヒートポンプ設備等）に係る設計業務

(ｱ)　基本設計

(ｲ)　実施設計

ウ　厨房設備等に係る設計業務

エ　ゲートボール場等の移設・整備に係る設計業務

オ　既存調理所の解体・整地に係る設計業務

カ　工事までに必要な関連諸手続

(2)　本事業の整備手順

本事業の整備手順については，次のとおりである。詳細は，資料１２「整備手順」を参照すること。

ア　建設地Ａに残存するあずまや・ベンチ等の撤去・保管，築山・ポンプ小屋・水路・ＷＣ・フェンス・アスファルト舗装及び計画上支障となる外灯・樹木等の撤去

イ　建設地Ｂにゲートボール場を新設，アの保管品を設置

ウ　建設地Ａに本施設を建設

エ　建設地Ｃの既存調理所の解体・舗装等整備

(3)　業務期間

設計業務の期間は，建設業務期間を含めて，施設の引渡し日に間に合わせるように事業者が計画すること。具体的な設計期間については，事業者の提案に基づき契約書に定める。事業者は，関係機関と十分協議した上で，事業全体に支障のないよう設計業務の期間を調整・設定し，本業務を円滑に推進すること。なお，設計業務においては，基本設計の図面完成時に市の中間確認を行い，実施設計の完成時に工事監理者を通して市の完了確認を行うこと。

(4)　設計業務に関する基本的要件

ア　社会性に関する基本的要件

(ｱ)　周辺環境や景観との調和に配慮した計画とすること。

(ｲ)　調理施設を除く施設やコミュニティ施設の床，壁，天井などの内装材には，暖かみがある地域材(道産材)を使用すること。

イ　環境保全に関する基本的要件

(ｱ)　合理的・経済的に更新できる設備・機材を選定すること。

(ｲ)　３Ｒ（リデュース，リユース，リサイクル）を考慮した計画とすること。

(ｳ)　エコマテリアルの採用を積極的に行うこと。

(ｴ)　建物の熱負荷を抑制できる設計とすること。

(ｵ)　地中熱ヒートポンプや太陽光等の再生可能エネルギーの活用，高効率型の空調や照明器具，節水器具の導入により，省エネルギー・省資源に配慮した設備システムの積極的な導入を図ること。

(ｶ)　低輻射熱，排熱回収型等の高効率厨房機器を導入し，空調負荷の低減を図ること。

(ｷ)　排気，排熱の換気システムにより，空調負荷の低減を図るとともに，室内汚染物質の拡散を抑えること。

(ｸ)　執務環境や調理・衛生環境に配慮しつつ，自然採光を取り入れる等，照明負荷の削減を図る計画とすること。

(ｹ)　防音・防振・臭気対策を施し，周辺施設へ配慮した計画とすること。

(ｺ)　健全な水循環の保全を図るため，雨水流出の抑制に努めること。

(ｻ)　運営段階の光熱費やＣＯ２の排出を抑制できる施設計画とし，ライフサイクルでの環境負荷低減に努めること。

(ｼ)　廃棄物の発生及び排出の抑制，減量化を図ること。

ウ　安全性に関する基本的要件

(ｱ)　構造体，建築非構造部材及び建築設備の耐震安全性を確保すること。

(ｲ)　災害時に避難する際の安全性を確保すること。特に非常用電源については，防災関連施設，最低限の照明設備など必要な容量を確保すること。

(ｳ)　防犯性に関し，地内への不法侵入を防止する等，保安管理に留意した計画とすること。

(ｴ)　災害停電時のリスクを勘案したエネルギー源を採用すること。

エ　機能性に関する基本的要件

(ｱ)　将来にわたって，建築設備及び厨房設備等の更新が行えるよう，搬出入の動線を確保すること。

(ｲ)　敷地内道路は，スムーズな移動が行えるように，アプローチ，人の動線，車の動線，サイン等を考慮したデザインとすること。

(ｳ)　施設の各部の操作は，安全かつ容易に行えること。

(ｴ)　建築設備及び厨房設備の操作各部には，誤作動を防ぐような措置を行うこと。

(ｵ)　見学者等の利用する施設は，高齢者，障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（バリアフリー法），北海道福祉のまちづくり条例等の規定によるほか，不特定多

数の来場に備え，障がい者等駐車場，エレベーター，多目的便所等を設け，バリアフリーに配慮した施設とすること。

(ｶ)　良好な執務環境を確保するため，音環境や部屋相互の音の影響に配慮すること。

(ｷ)　所定の用途に応じた照度確保と，安全性，利便性に配慮した光環境を確保すること。

(ｸ)　食材の鮮度保持や作業環境維持など，各室の機能に応じた温湿度環境を確保するとともに，業務従事者の快適性と消費エネルギー削減に配慮すること。

(ｹ)　適切な室温・湿度管理を行い，非汚染作業区域の空気清浄度を確保するとともに，汚染の原因となる結露の対策に配慮すること。

(ｺ)　防虫，防鼠，防鳥などに配慮し，衛生環境の保全に努めること。

(ｻ)　将来のＯＡ機器の更新を想定し，情報化への対応を考慮すること。

オ　経済性に関する基本的要件

(ｱ)　事務室は，勤務形態の変更や部分的な室用途の変更等に対応できるよう，フレキシビリティのある計画とすること。

(ｲ)　日常の清掃，点検，保守作業などの維持管理が，効率的かつ安全に行えることとすること。

(5)　業務の実施

ア　設計業務についての留意事項

(ｱ)　事業者は，設計業務の内容について市と協議し，業務の目的を達成すること。

(ｲ)　事業者は，業務の進捗状況に応じ，市に対して定期的に報告を行うこと。

(ｳ)　事業者は，「公共建築工事標準仕様書（建築工事編，電気設備工事編，機械設備工事編）平成２５年版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部）に準拠し，その他については日本建築学会制定の標準仕様書を基準とすること。

(ｴ)　事業者は，各種申請等の手続に関係する関係機関との協議内容を市に報告するとともに，必要に応じて，各種許認可等の書類の写しを市に提出すること。

(ｵ)　市は，設計の検討内容について，いつでも事業者に確認できることとし，関連する法規制に関する関係部局への事前相談，協議等を基本設計初期段階から行うこと。

(ｶ)　事業者は，作成する設計図書及びそれに係る資料並びに市から提供を受けた関連資料を，当該業務に携わる者以外の者に漏らしてはならないこと。

(ｷ)　図面，工事費内訳書等の用紙，縮尺表現方法，タイトル及び整理方法は，市の指示を受けること。また，図面は，工事ごとに順序よく整理して作成し，各々一連の整理番号を付けること。

(ｸ)　市が議会や市民等（近隣住民も含む。）に向けて設計内容に関する説明を行う場合や補助金の申請を行う場合等，市の要請に応じて説明用資料を作成し，必要に応じて説明に関する協力を行うこと。

(ｹ)　検査の実施については，実施日の１４日前までに，市に書面で通知すること。

(ｺ)　検査は，要求水準書との照合により実施すること。

(ｻ)　検査完了後，市事業者から市へ設計業務成果の引渡しをすること。

イ　業務体制

事業者は設計業務の責任者を配置し，組織体制とあわせて設計着手前に市に通知する。

組織体制には，管理技術者，建築意匠設計担当者，建築構造設計担当者，電気設備設計担当者，機械設備設計担当者，厨房設備設計担当者の記載を必須とし，その他の担当技術者の配置は任意とする。

(6)　設計計画書及び設計業務完了届の提出

ア　事業者は，現場確認等の事前調査を行ったうえで，設計着手前に次の項目を含む「設計計画書」を作成し，市に提出して承諾を得ること。

(ｱ)　設計業務着手届

(ｲ)　詳細工程表

(ｳ)　組織体制表

(ｴ)　管理技術者・担当者届（担当ごとに，経歴書，資格証の写しを添付のこと。）

(ｵ)　協力技術者届

イ　設計業務が完了したときは，基本設計及び実施設計それぞれについて，市に「設計業務完了届」を提出するものとする。

(7)　基本設計及び実施設計に係る書類の提出

基本設計終了時及び実施設計終了時に次の書類を提出すること。市は内容を確認し，その結果（是正箇所がある場合には是正要求も含む。）を通知する。

また，提出図書は全てのデジタルデータ（ＣＡＤデータ（jww 又は dxf），Microsoft 社 word，excel 及び全ての pdf データ）も提出すること。

ア　基本設計

書類	部数
設計図（縮小版を含む）	5 部
基本設計説明書（概略構造計算書，設備諸元表を含む。）	5 部
基本設計説明書（概要版）	5 部
工程表	5 部
什器備品リスト及びカタログ	5 部
厨房設備リスト及びカタログ	5 部
既存調理所　現況調査報告書	5 部
既存調理所　仮設計画図	5 部

書類	部数
工事費概算書	5部
要求水準書との整合性の確認結果報告書	5部
事業提案書との整合性の確認結果報告書	5部
その他必要資料	5部
電子データ （最新のパターンを使用したウイルスチェックを行うこと）	1部

イ　実施設計

書類	部数
設計図（縮小版含む。）・（ゲートボール場，既存調理所解体含む。）	5部
実施設計説明書 （基本設計説明書を元に実施設計の結果を反映付加する。）	5部
実施設計説明書（概要版）	5部
工事費内訳書	5部
数量調書	5部
設計計算書（構造・設備他）	5部
什器備品リスト及びカタログ	5部
厨房設備リスト及びカタログ	5部
要求水準書との整合性の確認結果報告書	5部
事業提案書との整合性の確認結果報告書	5部
計画通知手続関係書類	5部
補助金申請関連図書	5部
地質調査資料	5部
パース	5部
その他必要資料	5部
電子データ （最新のパターンを使用したウイルスチェックを行うこと）	1部

(8)　開発許可等

ア　本施設の建設は，開発行為対象となり，市との事前協議が必要である。事前に市の関係部局との協議・確認，必要となる申請や届出を行い，協議・調整が整ったものを副本にとりまとめ，市に提出すること。

イ　本施設は，計画通知を旭川市長名で行う予定である。

(9)　設計変更

市は，必要があると認める場合，事業者に対して工期の変更を伴わず，かつ，事業者の提案を逸脱しない範囲内で，当該施設の設計変更を要求することができる。ただし，当該変更により事業者に追加的な費用（設計費用及び直接工事費等）が発生したときは，市が当該費用を負担するものとする。一方，費用の減少が生じたときには，本事業の対価の支払額を減額するものとする。

2　事前調査業務

(1)　各種事前調査業務

事業者は，自らの提案において必要となる現況調査，地質調査，電波障害調査及び近隣に及ぼす影響等，各種調査業務を事業者の責任において，必要な時期に適切に行うこと。なお，土壌汚染対策法に基づく届出，調査は，事前協議により不要である。

事業者が，市の協力を必要とする場合，市は資料等の提出，その他について協力する。

(2)　各種許認可申請業務及び関連業務

ア　事前協議等

(ｱ)　施設整備を円滑に実施するため，法規制に関する関係官公署への事前相談，協議を初期段階から行うこと。

(ｲ)　市の関係部局（旭川市以外の関係官公署を含む。）との協議・調整や必要となる申請や届出等を行い，協議・調整が整ったものの副本等を取りまとめ，市に提出すること。

イ　申請等業務

(ｱ)　事業・工事に伴い必要となる申請等について，関係法令，北海道及び旭川市条例，指導要綱等による全ての手続についてリストを作成すること。各申請等に当たっては，市に事前の説明を行い，市の確認を受けること。

(ｲ)　事業者は，本事業の施設整備に必要となる諸手続を遅滞なく行うこと。

(ｳ)　関係官公署との事前協議等において市の協力が必要な場合，市は必要に応じてこれに協力する。

(ｴ)　市が行う必要がある申請等の諸手続に対しては，事業者は市の求めに応じて必要な協力を行うこと。

(ｵ)　事業者は，計画通知等，関係官公署への手続の主体となり，資料作成を行うこと。

(3)　交付金及び補助金申請等支援

事業者は，市が予定している文部科学省及び環境省等の交付金，補助金の申請及び起債等に必要な資料の作成を支援すること。

支援内容は，交付金，補助金申請用及び起債申請用の設計図書及び積算書の作成支援（申請対象部分と対象外部分区分け等），その他本事業に関連して市が必要とする申請等に関する支援などを想定している。

3　建築本体（建築物，建築設備・地中熱ヒートポンプ設備等）に係る設計業務

(1) 施設の配置及び諸室計画

ア　施設の配置計画

(ｱ)　敷地全体の有効利用を図り，利便性を考慮した施設配置及び駐車場の配置を行うこと。

(ｲ)　本施設は，地域の食の拠点及びコミュニティ施設として，隣接する東旭川農村環境改善センターとの連携を踏まえ，中庭を共有した一体的な配置とすること。

(ｳ)　本施設内に，資料１３「諸室リスト」に示す駐車場を配置すること。なお，隣接する旭川小学校プールは将来的に解体し，本施設利用者の駐車場として整備する予定であり，それを踏まえた施設配置とすること。また，プール解体までは，既存調理所の跡地を調理従事者用駐車場として利用する他，児童・生徒及び一般来客は，東旭川農村環境改善センターの駐車場の利用も想定している。

(ｴ)　北側道路の適切な位置に車両の出入口を設け，食材納入時，配送時，回収時の車両の錯綜が生じない計画とすること。

(ｵ)　北側道路から南側農地へ，近隣農家の通過動線を確保すること。なお，本施設の車両動線と共用することも可とすること。

(ｶ)　敷地全体のバランスを考慮し，維持管理及びセキュリティ対策に配慮しながら，均衡のとれた死角の少ない配置にすること。

(ｷ)　事務室から納入業者や来客等の敷地内への出入りの様子が分かるような配置とすること。

(ｸ)　排水処理施設等の屋外設備は，維持管理が容易で人及び車両の通行に支障がない位置に設置すること。

(ｹ)　敷地内は，車両の通行の際の視認性の確保と安全に配慮するとともに，歩行者と車両の動線を分離して円滑かつ安全に通行できるよう計画すること。

(ｺ)　食材納入車両や配送車両が円滑に本施設に接車できるよう，十分な接車スペースを確保するとともに，傾斜にも配慮すること。また，食材搬入車両の待機スペースを確保すること。

(ｻ)　建物等の維持管理を踏まえた施設配置とし，アプローチ動線を確保すること。

(ｼ)　敷地特有の風向きや冬季の除雪，堆雪スペースに配慮した配置とすること。

(ｽ)　近隣への日照，騒音，振動，臭気の影響を防止するよう考慮すること。

(ｾ)　敷地周囲には，動物等の侵入に配慮し，適切な高さのフェンスを設置すること。

(ｿ)　緑地の整備は，周辺景観に配慮した良好な環境に努めること。

イ　施設内ゾーニング及び動線計画

建築本体は，地域の食の拠点施設として，給食施設とコミュニティ施設を一体的に整備すること。ただし，給食施設とコミュニティ施設は，衛生管理を踏まえ，明確な区分を行うこと。

なお，本施設における調理作業の考え方，各施設・諸室の詳細は，資料１４「調理作業等のフローチャート」及び資料１３「諸室リスト」を参照すること。

【本施設の区域区分】

<table>
<tr><th colspan="2">区分</th><th colspan="2">構　　成</th><th>区域</th></tr>
<tr><td rowspan="10">給食施設</td><td rowspan="8">調理場</td><td>検収エリア</td><td>荷受室，検収室，球根処理室，器具洗浄室</td><td rowspan="3">汚染作業区域</td></tr>
<tr><td>保管エリア</td><td>食品庫・調味料室，冷蔵庫，冷凍庫，食油庫，物品庫</td></tr>
<tr><td>下処理エリア</td><td>仕分室（計量コーナーを含む。），野菜下処理室（果実下処理コーナーを含む。），肉・魚下処理室(割卵コーナーを含む。)，器具洗浄室</td></tr>
<tr><td>調理エリア</td><td>調理室（上処理コーナー，加熱調理コーナー，配膳コーナー，果実調理コーナーを含む。），揚物・焼物調理室，和え物室，アレルギー食調理室，器具洗浄室，物品庫</td><td rowspan="2">非汚染作業区域</td></tr>
<tr><td>コンテナエリア</td><td>コンテナプール，配送準備室</td></tr>
<tr><td>洗浄エリアⅠ</td><td>洗浄室，洗浄準備室，塵芥処理室，消毒室，物品庫，器具洗浄室</td><td>汚染作業区域</td></tr>
<tr><td>洗浄エリアⅡ</td><td>洗浄仕上げ室</td><td>非汚染作業区域</td></tr>
<tr><td rowspan="3">その他エリア</td><td colspan="3">食材搬入用プラットホーム，配送用トラックヤード，回収用プラットホーム，廃棄物集積庫，配送従事者控室</td></tr>
<tr><td>準備室</td><td colspan="2">前室，汚染・非汚染作業準備室，手洗室，調理従事者専用便所</td></tr>
<tr><td colspan="3">職員用玄関，調理従事者休憩室，調理従事者更衣室，食堂，物品庫</td></tr>
<tr><td colspan="2">コミュニティ施設</td><td colspan="3">見学コーナー，食の情報展示室，ランチルーム，調理実習室，栄養・健康相談室，倉庫</td></tr>
<tr><td colspan="2">共用部</td><td colspan="3">玄関ホール，事務室，一般用便所，書庫・物品庫，給湯室，備蓄庫，廊下，階段･エレベーター，機械室</td></tr>
<tr><td colspan="2">附帯施設
（外構を含む。）</td><td colspan="3">公用車車庫，駐車場，駐輪場，除害施設，受水槽</td></tr>
</table>

(7) 給食施設の留意事項

a　給食施設は，事務職員及び調理従事者専用の職員用玄関を設け，便所，廊下を含め，コミュニティ施設の一般来客と動線が交錯しないよう隔壁等により明確に区分すること。ただし，施設管理等のために，給食施設とコミュニティ施設の間に管理専用出入り口を適切な位置に設けること。

b　給食施設は，食材の搬入から調理・配送までの給食調理の流れ及び食品の流れに基づき，作業諸室への動線が一方通行となるようにレイアウトすること。

c　給食施設は，「本施設の区域区分」に従って区分することとし，二次汚染防止の観点から，汚染作業区域，非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分すること。

d　調理場における動線は，学校給食衛生管理基準に従い，食材の搬入，調理済の食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とすること。

e　洗浄エリアは，汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分すること。

f　調理従事者が汚染作業区域及び非汚染区域に入る際には，準備室を経由する構造とし，準備室にて靴の履き替え，白衣，エプロンの着用，身支度のチェックを行い，手指の洗浄，消毒等の衛生管理対策が可能な構造とする。なお，白衣，エプロンや履物等を作業区分ごとに保管（消毒・乾燥）できるようにすること。資料１４「調理作業等のフローチャート」の「準備室の衛生フローチャート」を参照すること。

g　荷受室及び検収室は，納入時の食品の相互汚染を防止するため，野菜･果実用，肉・魚・卵用，その他の食材に区分して設置すること。また，荷受室は，食品の荷受，開箱等の作業スペースを十分確保すること。

h　食品庫・調味料室は，専用であること。また，衛生面に配慮した構造とし，食品の搬入及び搬出に当たって，調理エリアを経由しない構造及び配置とすること。

i　アレルギー食調理室は，食材や配缶作業の動線に留意し，配送方式と整合した計画とする。また，調理後他の調理エリアを通過せずに配缶できるようにすること。

j　配送用トラックヤード及び回収用プラットホームは，配送及び回収作業がスムーズに行えるよう十分な箇所数及びスペースを設け，それに対応したコンテナエリア，洗浄エリア等のレイアウトを行うものとすること。

k　調理場の調理作業動線上にある扉は，すべて自動扉とし，作業用途に応じた開閉装置（プッシュ式，非接触式，フット式等）とすること。

l　外部に開放される箇所には，エアカーテンを備えること。また，検収室は，外部からの汚染を受けないような構造とすること。

m　調理従事者専用の便所は，食品を取り扱う場所及び洗浄エリアから直接出入りできない構造とすること。また，食品を取り扱う場所及び洗浄エリアから３m以上離れた場所に設け，便所の個室の前に調理衣・靴を着脱できる前室を設けること。

n　その他エリアは，自然光を十分に取り入れた室内環境の実現，遮音性が高く地域材を利用した暖かみのある快適な室内空間の創出，ゆとりのあるスペースの確保に留意して計画すること。

(ｲ)　コミュニティ施設の留意事項

a　コミュニティ施設は，給食施設と一体的に整備するものとし，共用部の玄関ホールから出入りすること。

b　コミュニティ施設は，見学コーナーや食の情報展示室，ランチルーム，調理実習室，栄養・健康相談室など，地域の食の拠点施設として一体感を持たせること。

c　見学コーナーは，見学窓から可能な限り全ての調理作業を直接目視できるように計画すること。なお，児童（低学年）の利用に配慮した見学窓及び手すりの高さとし，見学コーナーから直接目視が不可能なエリアにはカメラを設置し，見学コーナーに設置するモニターから見学ができるようにするなどの工夫を行うこと。また，調理作業は，屋外１階窓からも一部見学できるしくみを設けるよう努めること。

d　死角をつくらないこと。

e　コミュニティ施設は，自然光を十分に取り入れた室内環境の実現，遮音性が高く地域材を利用した暖かみのある快適な室内空間の創出，ゆとりのあるスペースの確保に留意して計画すること。

(ｳ)　共用部の留意事項

職員が外部からの侵入者を監視することも考慮し，事務室からの死角をできる限り少なくすること。

ウ　平面計画・断面計画

(ｱ)　施設の維持管理における作業効率性，保全における費用の経済性等を考慮し，建物は，凹凸の少ない平面形状とすること。

(ｲ)　調理場は，１階に全て配置すること。

(ｳ)　調理場の各室へは最小限のルートをもってその機能を充足することができるようにし，かつ交差しない動線とした計画とすること。

(ｴ)　コミュニティ施設は，すべて２階に配置することが望ましい（屋外１階窓からの見学コーナーを除く）。

(2)　施設構成，各種の備品等

ア　施設構成

事業者は，資料１３「諸室リスト」を参考に，本事業に必要な諸室や共用部分の計画等について，全体のバランスを考慮し，事業者の創意工夫による提案を行うこと。

なお，衛生面・機能等の効率性を高めるために，施設の構成を変更することも可とする。ただし，変更内容がわかるように表記すること。

イ　什器・備品等

事業者は，資料１３「諸室リスト」を参考に，業務を実施するうえで必要と考えられる什器・備品等を提案し，製作及び調達・設置を行うこと。

また，事業者は，第３の３「各種備品の調達及び設置業務」に示す各種備品の調達・設置を行うこと。

(3)　構造計画

「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」における次の水準と同等以上とする。なお，記載のない項目（火災，浸水，耐風，落雷等）については，「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準とする。

【耐震計画水準】

部位	分類	耐震安全性の目標	備考
建築構造体	Ⅱ類	大地震動後，構造体の大きな補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし，人命の安全確保に加えて機能確保が図られている。	重要度係数 I＝１．２５
建築非構造部材	Ｂ類	大地震動により建築非構造部材の損傷，移動等が発生する場合でも，人命の安全確保と二次災害の防止が図られている。	
建築設備	乙類	大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られている。	

(4)　仕上げ計画

ア　仕上げの基本的な考え方

(ｱ)　仕上げ計画に当たっては，周辺環境との調和を図るとともに，衛生性，安全性，耐久性，経済性に留意するほか，維持管理についても清掃しやすく管理しやすい施設となるように配慮すること。また，外装については，使用材料や断熱方法，工法等を十分検討し，建物の長寿命化を図ること。

(ｲ)　使用材料は，「学校環境衛生基準」及び「旭川市公共建築物室内空気汚染対策指針」に基づいて，健康に十分配慮しつつ，ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質の削減に努めるとともに，建設時における環境汚染防止に配慮すること。仕上げ材料の選定にあたっては，「建築設計基準及び同解説」（国土交通省大臣官房庁営繕部監修）に記載される項目の範囲と同等以上にあることを原則とする。

イ　外部仕上げ

(ｱ)　漏水を防ぐため，屋根及び地下の外壁面について十分な防水を講じること。特に，排水しにくい平屋根部分，空調ダクト，供給管等の周囲とのジョイント部分，雨樋と附帯の排水管及び階間のシール部分等は，漏水を防止できる措置が講じられていること。

(ｲ)　鳥類，鼠類及び昆虫類の侵入及び棲み着きを防ぐ構造とすること。

(ｳ)　配送用トラックヤード及び回収用プラットホームには，シャッター及びドックシェルターを設け，配送車両２ｔトラック（箱車），パワーゲート装備車両が乗入れできる設備であること。また，雨，雪等の吹き込みを防ぐため，庇を設けること。

(ｴ)　風下側，人や車両の出入口上部，歩行者通行部上部のパラペットには，必要に応じて雪庇対策を施すこと。

(ｵ)　各プラットホーム・トラックヤードや各玄関に落雪や雨だれがないよう配慮すること。

(ｶ)　オイルタンクや室外機等の建築物に付属する設備等は，可能な限り目立たない位置へ配置すること。

ウ　内部仕上げ

給食施設内の内部仕上げについては，次の事項に留意すること。

(ｱ)　床は，ドライシステム仕様とし，不浸透性，耐摩耗性，耐熱性，耐油性，防滑性があり，かつ平滑で清掃が容易に行える材料・構造とすること。特に調理釜やスチームコンベクションオーブン周辺の床は，耐熱性，防滑性が高い材質･構造とすること。

(ｲ)　スチームコンベクションオーブンや真空冷却器等の加熱機器周辺の床は，専用カートの出し入れに支障がないよう細心の注意を払うこと。

(ｳ)　排水溝付近の床は，若干の排水勾配を設けること。

(ｴ)　汚染作業区域，非汚染作業区域，その他の区域ごとに床を色分すること。

(ｵ)　天井，内壁は，耐水性，抗菌性，防かび性のある材料を用い，隙間が無く平滑で清掃が容易に行える構造とすること。

(ｶ)　台車類，コンテナ類等の接触のおそれのある部分には，破損防止のためのコーナーガード，ストレッチャーガード，バンパーガード等を設けること。

(ｷ)　床面から高さ１．０ｍまでの内壁は，不浸透性材料を用いること。

(ｸ)　内壁と床面の境界にはアールを設け，清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。

(ｹ)　扉は，耐水性，防錆性，耐久性に配慮し，ステンレス製又はアルミ製などの鋼製建具とすること。

(ｺ)　前室と汚染区域･非汚染区域の往来動線に位置する扉及びカートやコンテナ等が通行する自動ドアは，移動を容易にする開閉装置（プッシュ式，非接触式，フット式等）とすること。なお，停電時には手動で解除できるものとすること。

(ｻ)　高架取付けの設備，建具枠などは，粉塵の溜まらない構造とし，清掃しやすいように配慮すること。

(ｼ)　ガラスは，破損や飛散防止に配慮したものとすること。

(ｽ)　開閉できる構造の外窓には，必要に応じて取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。

(ｾ)　調理等を行う室の窓は，自然採光に配慮しながら，東･西･南面の設置を少なくし，窓は密閉性のよい固定窓（ＦＩＸ窓）等とすること。

(ｿ)　天井内の結露対策について，十分に配慮すること。

エ　ユニバーサルデザイン

(ｱ)　本施設は，高齢者・障がい者等を含むすべての施設利用者等にとっても，安全・安心，かつ快適に利用できるよう，床の段差解消等，ユニバーサルデザインに配慮すること。

(ｲ)　身体障がい者用の動線は，可能な限り一般動線と同じになるよう計画すること。

オ　化学物質の濃度測定について

建物引渡し時の室内空気中に拡散された化学物質の濃度測定は，「建築工事監理指針」及び「旭川市公共建築物室内空気汚染対策指針」に準じること。

また，事業者は，各空気質濃度が指針値以下であることを確認した上で市に引渡しをすること。ただし，建物引渡しまでにこれらの基準値，測定方法などが改正された場合は，その時点での最新基準によること。なお，これら有害物質は濃度以下であっても，その空気質が安全と言うことではないため，総合安全衛生の主旨をよく理解し，指針値を決めていない有害物質も含めて，有害物質を無くす努力を設計，施工を通して行うこと。

(5)　外構計画

敷地内の外構設計に当たっては，次の事項に十分配慮すること。

ア　基本的考え方

(ｱ)　敷地形状や施設へのアプローチを考慮し，有効な構内通路や緑地を計画するとともに，美観に配慮すること。

(ｲ)　隣接する農村環境改善センターとの連携に配慮し，中庭を介した一体的な整備とすること。

(ｳ)　敷地内に設置する工作物，樹木などを介して不審者などの侵入を防止できるよう計画すること。

イ　外構

(ｱ)　構内通路・駐車場

a　構内道路は，車両通行や気候による沈下・不陸及び段差を生じない構造とすること。

b　車両の通行及び歩行者の安全確保のため，必要な路面標示や標識を設け，必要に応じて歩道を設置し，車両との交錯に配慮すること。

c　北側道路への出入口は，トラック等の搬出入がスムーズにできる通路線形とすること。なお，出入口は，位置，箇所数，出入口幅員，歩道幅員，歩道舗装構成等について，関係官庁と十分に協議を行い，安全に配慮した計画とすること。

d　配送車の通路，駐車場部分については，ロードヒーティングなど，適切な除雪対策ができるようにすること。

(ｲ)　東旭川農村環境改善センター中庭

a　農村環境改善センターの築山及びポンプ小屋，水路を撤去し，農村環境改善センターの中庭を共用空間として，芝にて整備すること。

b　アプローチは，車両と交錯しないよう安全性に配慮すること。

(ｳ)　雨水排水

a　適正な雨水排水設備を設けること。

b　雨水の再利用を計画する場合は，屋外の植栽の散水のみとし，利用の際には濾過，消毒処理等の適切な処理を行い，安全衛生上支障のないものとすること。

(ｴ)　植栽

緑化率を遵守し，外周緑化・敷地内緑化を適切に行うこと。なお，樹種については，花や実，落ち葉，虫付きの少ない種類とし，立地条件に適した選定・提案を行うこと。

(ｵ)　ゴミ集積庫

a　ゴミ集積庫は適切な位置，規模を考慮すること。

b　衛生面を考慮し，鳥や野生動物などが寄り付かない構造とすること。

(ｶ)　外灯

a　施設運営上必要となる外灯を設置すること。

b　点灯制御方式は，自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。

(ｷ)　門扉・フェンス等

a　敷地外からの不審者や動物の侵入を防ぐよう適切な高さのフェンス等を設置すること。なお，隣接する農村環境改善センターとの一体的な利用を踏まえ，南側フェンスは農村環境改善センター部分とともに再整備を行うこと。フェンスの設置範囲については，資料１「敷地図」を参照のこと。

b　北側道路の車両の出入口には，門扉（レール等を含む。）を設置すること。門扉は，東側隣地の農家の車両通行用に，常時車両が通行できるよう工夫すること。

c　南側の車両出入口には，チェーン等を設置すること。

d　門の脇及び建物エントランスに，Ａ４サイズが投入可能なポストを設け，施錠が可能なものとすること。

e　車両の出入口は，視認性を妨げることのない材料・形状とすること。

f　冬季間の積雪にも耐えうる十分な強度を有した材質とすること。

(6) 建築設備計画

ア　基本的な考え方

(ｱ) 省資源・省エネルギーを考慮した設備を採用し，負荷の平準化，光熱費の低減に努めること。

(ｲ) 将来の修繕，更新に対応し，またメンテナンス性の高い仕様・工法を採用すること。

(ｳ) 事務室で，食材の検収から配送までの各工程での温度管理，建築設備及び厨房設備の運転状況等のモニタリング，防災設備・エレベーターの運転監視，電灯・空調の運転・停止等を一括して管理できる「総合管理システム」を導入すること。

(ｴ) 災害時にも一定の機能を有するように，施設の防災機能に配慮した計画とすること。

イ　総合管理システム

(ｱ) 事務室で，次の情報が一元管理できるシステムとすること。

a　給食施設の各諸室の温度・湿度や冷蔵庫，冷凍庫，冷却機器，消毒保管機器等の庫内温度のデータ収集と記録及びモニタリング

b　遊離残留塩素の測定記録や検収時の食品温度，加熱調理の中心温度，配食時の食缶温度等のデータ収集と記録

c　厨房機器，ボイラー，空調機器，電灯等の運転管理

d　調理作業モニターにおける調理作業情報

e　監視制御・防災設備，エレベーターの運転監視

f　食の情報展示室の映像管理　など

(ｲ) 調理温度及び保管温度に異常がある場合には，事務室に異常が通知されるシステムとすること。室内温湿度の計測箇所は，給食エリア各諸室に複数箇所設けること。

(ｳ) 敷地内，施設建物内監視制御・防災設備については，法令を遵守して設置するほか，その設備が本来持つ能力，機能を十分発揮できるような位置，数量を計画すること。

(ｴ) 太陽光発電量及びヒートポンプ排熱量を記録し，光熱水費及びＣＯ２の削減量が把握できるシステムとすること。

ウ　電力・通信設備

(ｱ) 一般事項

a　更新性，メンテナンス性を考慮し，容易に保守点検，改修工事が行えるよう計画すること。

b　将来の電気機器及び電気容量の増加に備え，受変電設備，配電盤内に電灯，動力ともに予備回路を計画すること（増設用として，回路数の２５％程度，又は，容量

の２５％程度に見合う回路数を計画すること。)。

c　省エネ効果の促進など環境負荷の低減に努め，エコマテリアル電線等の採用を積極的に行うこと。

d　衛生面に配慮しつつ，自然採光を積極的に取り入れる等，照明負荷の削減について十分配慮した計画とすること。

(ｲ)　電灯・コンセント設備

a　各エリアの照度は次によること。

区分	照　度
検収エリア，保管エリア，下処理エリア，調理エリア，コンテナエリア，洗浄エリアⅠ，洗浄エリアⅡ，準備室，調理実習室，ランチルーム	５００Ｌｘ以上
見学コーナー，食の情報展示室，栄養・健康相談室，事務室	４００Ｌｘ以上
休憩室	３００Ｌｘ以上
その他	２００Ｌｘ以上

b　照明は，食品の色調が変わらないようなものであること。

c　照明器具は，蒸気や湿気が発生する場所では，安全で耐久性のあるものとすること。

d　高所にある電球等に関しては，交換等が容易に可能となる計画とすること。

e　ＬＥＤやＨｆ管などの高効率型の器具，人感センサー等の設備を積極的に導入し，エネルギー使用量の低減を図ること。

f　照明器具は，付着する埃等衛生面に配慮した器具を選定すること。

g　調理を行うエリアの照明器具には，電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置（カバー付，飛散防止フィルム付等）が設けられていること。

h　水を扱う諸室に設置するコンセント設備には，漏電対策に十分留意し，床から１ｍまでの高さは，壁の清掃の必要があるため，防水コンセントとすること。

i　調理場内の移動式厨房機器類のコンセント設備は，安全衛生面に配慮しながら，移動や清掃の妨げとならないよう設置すること。なお，カート等の通路に設置する場合には，衝突による破損を防ぐ工夫をすること。

j　調理を行うエリアのコンセントは，厨房機専用の他に，予備用を必要に応じて用意すること。

k　非常用照明，誘導灯等の防災設備は，関連法令に基づき設置すること。

(ｳ)　受変電・発電設備

a　３０kw 以上の太陽光発電システム（単相３線式かつ２００/１００Ｖ自立運転型パワーコンディショナー仕様）を設置し，照明や排水設備等の補助エネルギーとし

て賄える計画とすること。なお，発電した電力は，本施設内で利用するほか，災害時にはインフラ設備が使用不可能となった場合に，施設内又は屋外で利用できるよう工夫すること。

b　災害時における炊き出し作業（汁物の調理を基本とし，１回１５００食程度，１日３回の炊き出しを想定）が行えるよう，最低限必要となる設備等が３日間稼働できる災害用自家発電設備を設置すること。

c　商用電力停電対策としての保安用自家発電設備については，事業者の提案による。なお，防災用非常電源の設置は法令によること。

d　調理に用いた使用電力量（給食エリアの一般照明，冷蔵庫類，空調機等による使用電力を含む。なお，室単位の計量は不要）の記録・確認ができ，統計的分析に使用できるデータ採取が可能な子メーター等の設置を行うこと。

(ｴ)　電話設備

a　デジタル回線による外線電話を導入し，電話回線は５回線整備すること。

b　給食施設内の各諸室間及び事務室，調理実習室，栄養・健康相談室等，主要な各室間との直接通話が可能な内線電話を導入・実装すること。

(ｵ)　情報通信設備

a　事務室，ランチルーム，栄養・健康相談室，食の情報展示室に有線ＬＡＮの導入及びインターネットの閲覧等が可能なように，情報コンセント及び配管配線工事を行うこと。また，事務室は，フリーアクセス床等の対応を図ること。

b　ＬＡＮ技術の革新に対応する配線交換の容易な計画とすること。

c　将来の通信・情報設備の増設を見込んで，外部から光ケーブル等を引き込むための空配管を，事務室１本，ランチルーム３本（分割する室ごとに１本）を設置すること。

(ｶ)　放送・インターホン設備

a　事務室から調理場の場内の放送が可能となる設備を設け，配管配線工事を行うこと。

b　設置する機器は，高温多湿な環境に十分耐えるものとすること。

c　洗浄エリアなどは，機器の騒音に留意すること。

d　本施設の玄関及び各プラットホームにはカメラ付きインターホン設備等を設け，事務室及び洗浄エリア等で受信できるようにすること。また，配送準備室及び洗浄準備室から場外への放送が可能となる設備を設けること。

(ｷ)　テレビ共同受信設備

a　地上デジタルテレビ放送の受信設備の実装を行うこと。

b　配線を事務室及びランチルームまで引き込むこと。

(ｸ)　カメラ設備

a　防犯性を考慮し，敷地内建物周囲，建物出入口等に監視カメラの設置を行い，自動録画可能なシステムを導入すること。

b　作業モニタリングを目的とし，主要な調理作業諸室で作業状況が確認できる位置にカメラを設置し，事務室にモニターを設置すること。

c　見学コーナーから直接目視が不可能なエリアにはカメラを設置し，見学コーナーに設置するモニターから見学ができるようにするなどの工夫を行うこと。

(ｹ)　防犯設備

a　職員用玄関には，入退室管理設備を設置すること。

b　多用途便所には，異常警報装置を設置し，異常があった場合，表示灯の点灯・警報及び事務室にて確認できるようにすること。

(ｺ)　時計設備

a　時刻表示装置を設けること。親機は事務室に設置し，調理場内で作業を行う各室，ランチルーム，調理実習室，栄養・健康相談室，玄関ホール，各プラットホームに子機を設置すること。

b　時刻表示装置は，適切な方法により，自動的に時刻規正を行い，正確な時刻を表示可能なものとすること。

c　親時計は，保守性を考慮した適切な回線数を有するものとし，プログラムタイマー，電子チャイム等の必要な機能を有するものとすること。

d　子時計は時刻が容易に確認できる形式及び大きさとし，設置場所に応じた意匠性を有するものとすること。

(ｻ)　電光掲示板設備

a　食の情報展示室に，大型ディスプレイを設置し，食に関連する情報等を適宜表示できるシステムを整備し，管理や操作を事務室のパソコンで行えるようにすること。

エ　空気調和・換気設備

(ｱ)　一般事項

a　冷暖房設備は，建築設備設計基準の室内条件を踏まえた能力を備えるものとする。

b　調理場は，「学校給食衛生管理基準」に基づき，温度は２５℃以下，湿度は８０％以下に保つこと。

c　調理場の各諸室に温度計及び湿度計を１．５ｍの高さの適切な位置に設置し，温度及び湿度の管理が適切に行える設備を設置すること。

d　空調系統（空調機や配管系統）は，汚染作業区域，非汚染作業区域にそれぞれ分けること。

e　更新性，メンテナンス性を考慮し，容易に保守点検，改修工事が行えるよう計画すること。

f　環境負荷の低減に努め，地球環境保護及び周辺環境に配慮した計画とすること。

g　空調機器の選定に当たっては，運営費削減のため，メンテナンス性，省エネルギー，省スペースに配慮すること。

h　その他，除害施設等での排熱回収を組み込んだシステムの提案を行うこと。

(ｲ)　空気調和・換気設備

a　調理場における水蒸気及び熱気等の発生する場所には，これらの強制排気設備が設けられていること。

b　調理場の換気設備は，結露対策を施した構造とすること。

c　調理場には，適当な位置に，新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備が設けられていること。

d　洗浄エリアは，高温多湿になる洗浄時でも，学校給食衛生管理基準を満たすことが可能な空調能力を有すること。

e　外気を取り込む給気口等には，汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため，フィルター等を備えたものであること。なお，フィルターの性能及び設置箇所については，衛生面及びメンテナンス性を十分考慮したものとし，洗浄，交換及び取り付けが容易に行える構造であること。

f　換気等設備は，少なくとも１日１回調理場（下処理エリア，調理エリア，コンテナエリア，洗浄エリアなど湿気の発生が想定される部屋とする。）の床を乾燥させる能力（１日の作業終了後，清掃を行い，その後換気設備等にて室内の湿気を除去する能力）を有していること。

g　換気回数や機器のエネルギー消費量，熱機器からの輻射熱，料理からの余熱・潜熱･顕熱, 省エネルギー等を考慮して, 換気効率が最も高い換気方式を導入すること。

h　換気及び空調設備は，清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置されていること。

i　換気ダクトは，断面積が同一で，直角に曲げないようにし，粉じんが留まらない構造とすること。

j　換気フード及び換気ダクト等が見学者の視界を遮らないよう配慮すること。

k　その他エリアやコミュニティ施設等には, 冷暖房可能な空調設備を設置すること。

l　調理実習室の調理台上には，フード及び強制排気設備を設けること。

m　調理場の排気による蒸気，煙，臭気が周辺に影響しないように，適切な対策を行うこと。

n　屋外にダクト類，空調機器類を露出する場合には，防錆性に配慮すること。

(ｳ)　地中熱ヒートポンプ設備

a　温熱･冷熱を採取し，光熱費等のランニングコストが最少となるシステムとする。

b　空気調和設備（冷暖房），外気負荷，ロードヒーティングを賄える容量を確保すること。

オ　給水設備

(ｱ)　一般事項

a　更新性，メンテナンス性を考慮し，容易に保守点検，改修工事が行えるよう計画すること。

b　節水機器の採用など環境負荷の低減に努め，地球環境保護及び周辺環境に配慮した計画とすること。

(ｲ)　給水・給湯・給蒸気設備

a　飲料水，蒸気及び８０℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。

b　ボイラーは複数台設置し，必要熱量の変化に対応した効率的な運転を行うとともに，機器の故障等の際のバックアップ機能を確保すること。

c　給水・給湯供給配管については防錆に配慮し，給湯配管についてはステンレス管とすること。

d　調理場の給水・給湯設備は，必要な数を使用に便利な位置に設置し，給水栓は直接手指を触れることがないよう，踏み込み式又はレバー式等とすること。

e　冷却水のパイプその他の供給パイプで，水滴が発生しやすい部分は断熱被覆を行うなど，水滴による汚染を防止するための措置が採られていること。

f　受水槽は，適正な容量を設けるものとし，不浸透性の材料を用い，かつ密閉構造で施錠可能とし，緊急遮断弁，防災用の給水バルブを有する仕様であること。

g　受水槽を設置する場合の出水口は，先に入った水の滞留を防ぐため，タンクの底部に設けられていること。

h　食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は，飲料水を使用し，かつボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また，その配管には濾過装置が設けられていること。

i　ボイラー，受電設備及び制御盤等のユーティリティー関連機器は，施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置され，それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有すること。

j　飲料水以外の水を使用する場合は，独立したパイプで送水し，パイプにその旨を注意書きし，色分け等により区分が明確にされていること。

(ｳ)　排水設備

a　調理場内の排水を場外に排出する配管は，除害施設に接続されていること。

b　汚染作業区域の排水が，非汚染作業区域を通過しない構造となっていること。

c　冷却コイル，エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は，専用の配管で，調理場外へ排出できる構造となっていること。

d　場内から排出する水は建築基準法で定める排除基準値以下となるようにするための除害施設を設け，臭気・騒音等に留意すること。また，逆流することが無いようにすること。

e　除害施設は，厨芥処理システムやボイラー排水など処理すべき水の性質を考慮し，適切な仕様とすること。また，耐食性のある材料を使用し，脱臭装置を設置すること。

(ｴ)　排水溝

a　内部は塗膜材を用いて平滑処理や曲がり部に角度を付けるなどゴミ，食材が溜まらないよう計画すること。

b　調理場の排水溝の側面と床面の境界には，半径３㎝以上のアールを付けること。

c　鼠及び昆虫等の侵入防止及びゴミの流出防止のために，外部への開口部近くに網目の大きさの異なる耐酸性及び耐熱性を有するカゴ（網目１㎝，０．７㎝，０．５㎝）を室内側より，網目の大きいものから順に設置すること。

d　除害施設への開口部は，少なくとも０．５㎝以下の格子幅の蓋を備えていること。

e　排水溝，排水ますの蓋は，アルミグレーチング等軽量で扱いやすい材料を選定すること。

f　排水溝は，過剰に長い側溝を配置しないこと。

g　排水溝は，調理従事者やカート等の通行時の安全や清掃，保守等のメンテナンスに配慮した計画とすること。

h　排水溝は，詰まり又は逆流がおきにくく，かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

i　釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

(ｵ)　衛生器具設備

a　衛生器具全般について，節水型の器具を採用すること。

b　大便器は洋式便器とし，温水洗浄式便座とすること。

c　小便器は原則として低リップタイプとし，下部には汚垂石を設置のこと。

d　来客用便所には，多用途便所を１室以上（男女共用），設置すること。

e　調理従事者用便所に設ける全ての衛生器具は，手を器具に触れずに操作可能なセンサーを採用し，電気的に水栓を制御する機器を導入した場合には，停電時に対応可能な手元バルブを設けること。

f　各諸室の手洗い設備は，各諸室の入口及び必要な箇所に，必要に応じた台数を設置すること。

g　調理従事者の専用手洗い設備は，前室の共用手洗いのほか，各諸室に設置すること。また，調理従事者専用便所の各ブース内は，座った状態で手洗いができる設備とする。

h　手洗い設備は，肘まで洗える手洗い器で，温水が供給され，手を使わずに操作できる蛇口，手指の消毒装置，使い捨てペーパータオル及び足踏み開閉式の蓋付きゴミ箱が設置されていること。

カ　その他の設備

(ｱ)　搬送設備

a　本建物の階数を２階以上で計画する場合には，エレベーター等を設置すること。なお，車いす等での訪問者及び荷物運搬用として，車いす１台に同時乗降者３名程度以上の運搬能力のあるエレベーターとすること。

b　エレベーターの仕様は，関係法令等を遵守した仕様とすること。

c　ランチルーム及び調理従事者用食堂を２階に設置する場合は，配食・下膳用のコンテナが搬送できる小荷物専用昇降機を適切な位置に設置すること。なお，ランチルームで喫食する分（１５０名程度）の食器・食缶等を入れるコンテナが１台積載できるかごの大きさとすること。

(ｲ)　防虫・防鼠設備

a　出入口に昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなど，昆虫，鼠等が施設内に侵入しない構造とすること。

b　吸気口及び排気口に備える防虫ネットは，ステンレス製で格子幅１．５㎜以下のものとすること。

4　厨房設備等に係る設計業務

(1)　基本的な考え方

厨房設備はドライシステムを基本とし，学校給食衛生管理基準及びＨＡＣＣＰの概念に基づいた食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するために，次の点に留意し，厨房設備の規格及び仕様を計画すること。

主な厨房設備については，資料１５「厨房設備参考リスト」に示す。リストに示した品名以外にも提案があれば検討すること。なお，本一覧表は，あくまでも選択の参考に示したものであり，機器寸法やメーカー等を指定するものではない。

また，厨房設備は，清掃･洗浄がしやすく，隙間がない工法により衛生管理が容易で，施設保守点検及び修繕が容易にできる機器を導入し，配管や電気配線は容易に脱着できることに配慮すること。

(ｱ)　厨房機器及び調理備品類は，すべてドライシステム仕様とすること。

(ｲ)　厨房機器，調理備品類は，調理過程に沿った作業動線を配慮した配置とすること。

(ｳ)　移動性の器具及び容器は，衛生的に保管するため，外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

(ｴ)　給水給湯設備は，各種シンク，回転釜，手洗い器等に必要な数を設置し，給水栓は，混合・自動栓とし，用途に応じて自動式，足踏み式及び肘で操作できるレバー式とすること。

(ｵ)　食肉類，魚介類，卵，野菜類，果実類等食品の種類ごとに，それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また，それぞれの調理用の器具及び容器は，下処理用，調理用，加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。

(ｶ)　厨房機器，調理備品類は，洗浄及び消毒ができる材質，構造であり，衛生的に保管できるものであること。また，食数に適した大きさと数量を備えること。

(ｷ)　献立及び調理内容に応じて，調理作業の合理化により衛生管理を充実するため，スチームコンベクションオーブン，揚げ物機，真空冷却機，中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えること。

(ｸ)　調理釜は，室内の温度上昇を抑えるため，輻射熱を遮断し，燃焼排気の室内への拡散を防止する機器であること。

(ｹ)　食器洗浄機は，排気熱回収型の機器の導入など，室内環境の保全と省エネルギーに配慮すること。

(2)　厨房設備の規格及び仕様

ア　板金類

(ｱ)　共通事項

a　設備の外装は，腐食に強いステンレス板を採用すること。

b　機器の仕様は，水が床に零れないドライシステム仕様とすること。

(ｲ)　テーブル類甲板

a　板厚は，変形しにくい１．２㎜以上の板を使用すること。

b　甲板のつなぎ目は極力少なくし，埃などが堆積しないよう計画すること。

c　壁面設置の場合は，背立て（バックガード）を設け，水等の飛散を防ぐとともに，壁面を汚さないよう考慮すること。また，高さについては，テーブル面より２００㎜以上の高さとし，上面に埃などが堆積しないように傾斜を付けること。

d　甲板と背立ての角では，Ｒ５０ｍｍ以上のコーナーを取ること。

(ｳ)　シンク類の槽

a　仕様，板厚，つなぎ目，背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては，テーブル類甲板の仕様と同等とすること。

b　排水金具は，十分な排水を行える構造のものとし，必ずトラップ式の金具を用い，清掃が簡便なものとすること。

c　槽の底面は，十分な水勾配を取り，水溜りのできない構造とすること。

d　オーバーフローは，極力大型のものを用いること。

e　槽の外面には，場合によって結露防止の塗装を施し，床面の汚れを防止すること。

(ｴ)　脚部及び補強材

a　衛生面を考慮し，清掃しやすく，ゴミの付着が少ないパイプ材，角パイプ材を使用すること。

(ｵ)　キャビネット・本体部

a　キャビネットは，扉付のものとすること。

b　虫・異物の侵入を防ぐよう極力隙間のない構造であること。

c　内部のコーナー面は，ポールコーナー（Ｒ５０ｍｍ以上）を設け，清掃しやすい構造であること。

d　汚れやすいレール部は，清掃しやすい構造であり，かつ，取り外し可能なものとし，常に洗浄が容易な構造であること。

e　扉の裏側は，ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり，ふちが扉の裏側に面しない構造であること。

f　本体・外装は，拭き取り清掃がしやすい構造であること。

(ｶ)　アジャスター部

a　ベース置き以外は，高さの調整（調整幅±３０㎜程度）の行えるものであること。

b　防錆を考慮し，ＳＵＳ３０４仕様以上のものとすること。

c　床面清掃が容易に行えるよう，高さ１５０㎜程度を確保すること。

イ　食材の検収・保管・下処理機器

(ｱ)　冷蔵庫，冷凍庫

a　冷蔵庫及び冷凍庫の台数は，食数，献立数，機能性を考慮すること。

b　検収エリアの冷蔵・冷凍設備は，貯蔵量に応じてリーチイン型のプレハブを使用すること。

c　汚染区域から非汚染区域につながるものは，パススルー式，ガラス扉仕様とすること。

d　鶏卵及び肉･魚専用冷蔵庫は，パススルー式及びカートイン式とすること。

e　和え物室など食材及び調理済みの食材を一時保冷する必要がある場合には，適宜冷蔵庫（パススルー式，ガラス扉）を導入すること。

f　冷蔵庫，冷凍庫の温度設定は，「学校給食衛生管理基準」に示されている別紙「学校給食用食品の原材料，製品等の保存基準」に基づいて計画すること。

g　抗菌（外装，内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製，取手は抗菌仕様），防虫（隙間がない），防臭（排水は，トラップ）構造の機器であること。

h　食材の適切な温度管理が行える機器であること。

i　庫内温度が温度計にて表示され，高・低温異常が確認できるとともに，自動記録装置等により，結果を記録できる機器であること（最低限の機能として庫外での直読，温度記録，異常確認の表示機能は確保）。

j　温度監視は，「総合管理システム」で庫内温度のモニタリングを行うこととするが，調理エリアでも確認（庫外での確認）できるように計画し，現在温度及び昼夜にわたる温度変化の経時履歴が監視可能なシステムとすること。

k　天井面等の結露対策に留意すること。

l　保存食用冷凍庫は調理前，調理後の献立が２週間保存できる容量の機器を設置すること。

(ｲ)　球根皮剥機

a　食材の投入や取出口の高さは適正な高さとすること。

b　皮滓が排水溝に流れ込まない構造とすること。

c　泥水が周辺に飛散しないようにすること。

(ｳ)　下処理機器

a　野菜下処理室（果実下処理コーナーを含む。），肉・魚下処理室（割卵コーナーを含む。）は，専用のラインを設置すること。

b　食材が直接接触する箇所は，平滑であり，非腐食性，非吸収性，非毒性を有し，

割れ目がなく，洗浄及び消毒の繰り返しに耐えること。

c　仕分室に，豆腐・蒟蒻・油揚げの下処理及び缶の洗浄等を行う場所を設置すること。

(ｴ)　作業台，シンク，移動台

a　作業台及び調理台は，可動式とし，食数，献立数に応じた台数を配置すること。

b　シンクは，食数，献立数に応じた台数と調理作業の効率性を考慮した配置とすること。

c　シンクは，作業の効率性や食数に応じた適切な広さ，深さであること。

d　下処理エリアにおける加熱調理用食品，非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは，用途別に設置するとともに，三槽式構造以上とすること。

e　食品用及び器具等の洗浄用のシンクは，それぞれ専用とし，その他の用途のシンクについても相互汚染しないように配置すること。

f　下処理エリアの野菜及び果実専用シンクには，用途に応じて電解次亜水生成装置又はバッキ洗浄設備のいずれかを設置すること。

(ｵ)　食材加工機器

a　可動式とすること。

b　フードスライサー及びサイノ目切り機は，シンク付きとすること。

c　食材の取り出し口の高さは，適切な高さとし（高さ６００㎜ 程度），水はね防止装置が装着されているものとすること。

d　皮かすが直接配水管に流れない構造とすること。

e　食数や処理能力，機能に応じた台数を設置すること。

f　サイノ目切り機，高速ミキサー等の移動式調理機器は，使用しない場合の保管スペースを確保すること。

(ｶ)　残留塩素計

水道水の水質の検査として，水道水内の塩素を測定（遊離残留塩素０．１㎎/リットル以上を確認）し，検査結果を記録するため，ハンディ残留塩素計とすること。

(ｷ)　熱機器・その他

a　庫内温度，食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造であること。

b　メニューによって異なる加熱温度，加熱時間を登録できる機器であること。

c　輻射熱，排熱等で厨房作業環境を害さない機器であること。

d　設備配管・配線等が，機外や壁，床などに露出していない構造であること。

ウ　調理機器

(ｱ)　調理釜

a　食数や献立数，調理能力，機能に応じた台数を設置すること。

b　和え物用（冷却機能付）として，必要台数を設置すること。

c　揚物・焼物のタレの調理用として，小型調理釜（９０リットル程度）を設置すること。

d　食数が少ない場合の給食の調理用として，小型調理釜(９０リットル程度)及びガスコンロ又はＩＨコンロ（２口程度）を設置すること。なお，小型調理釜は，揚物・焼物用タレの調理用と兼用でも可とする。

e　排水がスムーズとなるよう，口径・バルブなどのドロー機構に配慮した機器（ドライシステム仕様）とすること。また，調理釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

f　蓋開閉時の水滴の落下に配慮（エプロンガードの設置等）した機器とすること。

g　調理釜の設置に際しては，食材等を置くスペースを確保するとともに，作業動線，作業性に配慮すること。

h　給水･湯栓は，足踏み式とすること。

i　エネルギー源（ガス，蒸気，電気）の供給に障害が発生した場合や災害時に備え，複数の熱源仕様の調理釜を配備すること。

(ｲ)　揚げ物機

a　連続式揚物機とし，食数や調理能力，機能に応じた台数を設置すること。

b　オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。

c　食油や揚げかす等の処理が容易である機器とすること。

d　油温温度表示機能があり，調理温度管理が容易である機器とすること。

e　高温短時間調理に対応できる機器とすること。

f　食油の濾過，供給，廃油の回収を自動的に行える装置を設置すること。

g　油切りコンベヤーをセットすること。

h　排気熱回収型の機器の導入など，室内環境の保全と省エネルギーに配慮すること。

(ｳ)　スチームコンベクションオーブン

a　焼き物・蒸し物用とし，食数や調理能力，機能に応じた台数を設置すること。

b　スチームでの組合せ調理及び蒸し物調理が可能な機器とすること。

c　パススルー式とすること。

d　調理状態が確認できる機器とすること。

e　温度表示機能があり，調理温度管理が容易である機器とすること。

(ｴ)　真空冷却機

a　和え物用とし，１２０ｋｇ／バッチ程度の処理が可能な台数を設置すること（献立内容や食数等に応じて真空冷却機と併用する)。

b　大容量の食材を１０℃まで適切な時間で冷却できる機器とすること。

c　設置場所に配慮し，パススルー式など衛生管理に適した機器とすること。

(ｵ)　蒸煮冷却機

a　和え物用として，２００kg／バッチ程度の処理能力を有するものを１台設置すること（献立内容や食数等に応じて真空冷却機と併用する。)。

b　大容量の食材を１０℃まで適切な時間で冷却できる機器とすること。

c　設置場所に配慮し，パススルー式など衛生管理に適した機器とすること。

エ　保管機器(冷蔵庫)

(ｱ)　和え物室など食材及び調理済みの食材を一時保冷する必要がある場合には，適宜冷蔵庫（パススルー式，ガラス扉）を導入すること。

(ｲ)　温度計等監視装置，湿度管理に配慮した機器とすること。また，最低限の機能として，庫外での直読，温度記録，異常確認の表示機能は確保すること。

(ｳ)　肉，魚及び卵の専用冷蔵庫は，カートごとの保管が可能となる機器とすること。

オ　洗浄・消毒・保管の機器

(ｱ)　総合事項

a　受配校での病原菌検出時などの非常事態時に，専用手洗いと８０℃以上の熱湯の給湯可能なシンクを備えた洗浄コーナーを設け，必要に応じて設置場所を区画できるようにすること。

b　洗浄機器等の配備に当たっては，洗浄効果と作業の効率性を図るため，自動化，省力化に配慮すること。

(ｲ)　食器洗浄機

a　洗浄作業の効率化と省力化を図るため，前処理から仕上げまでの工程を一体化した機器を導入すること。

b　洗浄機に内蔵された槽温度計，仕上げ温度計等を装備し，自動洗浄の可能な機種であること。

c　かご等の附帯食器が洗浄可能な機器とすること。

d　アレルギー食用食器の洗浄は，アレルギー専用の洗浄スペースを設けて別個に手洗いとすること。

e　洗浄機専用の蛇口（足踏み式）を併設すること。

f　蒸気の排気熱を回収し，給水の余熱に再利用できる排熱回収型食器洗浄機とすること。

(ｳ)　食缶洗浄機

a　前処理（下洗い）工程を有するなど，確実な洗浄性能を保有した機器を設置すること。また，食缶前処理機に粉砕器及び圧送機を組込み，厨芥処理室に圧送すること。

b　洗い流し後の残菜の処理が容易である機器とすること。

c　洗浄機専用の蛇口を併設すること。

(ｴ)　コンテナ洗浄機

a　コンテナをセット後，洗浄から水切りまでの全工程を自動処理できるなど，作業負担が軽減できる機器を設置すること。

b　除滴エアブローや加熱装置などにより，水滴除去，乾燥が確実にできる機器とすること。

(ｵ)　小物洗浄

a　スプーン，しゃもじ，おたま等の小物を洗浄する機器（３槽シンク２レーン以上）を設置すること。ただし，他の洗浄機と兼用できる場合はこの限りでない。

(ｶ)　消毒保管庫

a　食数や保管能力，機能に応じた台数を設置すること。

b　機器の選定に当たっては，省スペース，省エネ，作業負担の軽減と省力化に配慮すること。

c　温度記録装置付きの機器であること。

d　食器消毒保管庫は，コンテナに収納した状態で消毒ができるコンテナイン方式とすること。

e　食缶消毒保管庫は，配缶作業に隣接する場所に設置し，カートイン式，パススルー式とすること。

f　和え物用のバット類の消毒と冷却を自動的に行える保管庫を設置すること。

g　温度，時間などの表示が可能であり，容易な操作により確実な消毒が可能となる機器（消毒温度，消毒時間が記録できる装置）とすること。

h　食器，食缶消毒保管庫は，予備用の食器，食缶等の保管スペースを確保すること。

(ｷ)　器具消毒保管庫・包丁まな板殺菌庫

a　食数や処理能力･機能に応じた台数を設置すること。

b　熱風による消毒方式とすること。

c　温度記録装置（消毒温度，消毒時間が記録できる装置）付きの機器であること。

d　器具消毒保管庫には，ザル，バット，スパテラなどの調理器具が収納できるもの

であること。

e　包丁まな板殺菌庫については，殺菌性能が高い機器とすること。

カ　その他

(ｱ)　厨芥処理システム

a　学校から回収された残菜及び調理等業務から排出する調理くずについて，脱水処理等による減量・減容化を行う厨芥処理システムを導入すること。厨芥処理システムは，粉砕流し台，食缶前処理組込型粉砕器，調整タンク，厨芥処理機，バケツ交換装置から構成すること。

b　必要となる室の一部に粉砕流し台を設置し，処理された残菜等を厨芥処理室の調整タンクに圧送すること。

(ｲ)　残菜計量機システム

各学校から回収した残菜を，学年，学級ごと，献立内容ごとに収集されたデータを管理できるシステムを導入すること。

(ｳ)　洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

a　各諸室に衛生上支障がない位置に収納場所を設け，必要な数の掃除用具を備えること。

b　設備は，不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のものとすること。

c　靴の底，側面及び甲の部分が洗浄・殺菌できる設備を整えること。

(ｴ)　衛生用品収納設備

a　ビニール袋，手袋，マスク等を保管できる設備を上処理室内から利用しやすい位置に設置すること。

(ｵ)　廃棄物容器等

a　蓋付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。

b　調理場には，蓋付きの残菜入れを備えること。

(3)　厨房設備の配置等

給食エリアの厨房設備の配置については，次の点に配慮し，交差汚染を防止すること。

ア　人（調理業務従事者等）の動線

(ｱ)　調理業務従事者等は，汚染作業区域，非汚染作業区域の各作業区域内のみで動くことを原則とし，他の作業区域を通ることなく，作業区域内の目的とする作業諸室へ行くことができるレイアウトとすること。

(ｲ)　各作業区域の入口には，履き替えができるスペースや，手洗い・消毒等の洗浄設備，エアシャワー等を設けること。

イ　物（食材・器材・容器）の動線

(ｱ)　物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないように，作業諸室への動線が一方向となるようにすること。

(ｲ)　各作業区域の境界は，壁で区画し，食材や容器等がコンベア，カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。

(ｳ)　「食肉・魚」，「卵」及び「野菜・果物等」は，相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。

(ｴ)　生で食べる果物等を調理する作業区域と，病原菌が付着している可能性のある食肉等を調理する作業区域を分けること。

(ｵ)　包丁，まな板，ざる及び秤等の調理器具の使用を通じて，交差汚染の危険がないよう区別すること。

(ｶ)　給食エリアのゾーニングでは，生ゴミ及び残菜が非汚染作業区域を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。

ウ　厨房設備の据付工法について

衛生安全レベルの維持のために，次の点に配慮しながら，機器ごとに最も適切な据付工法を採用すること。

(ｱ)　耐震性能を考慮し，導入する機器にあわせた固定方法とすること。

(ｲ)　機器回りの清掃が容易な構造とすること。

(ｳ)　ホコリ，ゴミ溜りができないこと。

(ｴ)　キープドライであること。

(4)　調理備品の計画

ア　基本的な考え方

(ｱ)　資料１６「調理備品参考リスト」を参考に，必要な調理備品を計画すること。

(ｲ)　耐熱性等，必要な性能を備えた備品とすること。

イ　コンテナ

(ｱ)　事業者は，資料１７「食器具・コンテナ等の参考資料」を参考に，児童・生徒数，食器・食缶数，配送計画等を踏まえ，効率的に配送できるコンテナサイズ・数量を検討し，提案すること。

(ｲ)　配送車両１台に最大で６コンテナ程度を積載でき，受配校の配膳室に収まる大きさとすること。

(ｳ)　コンテナは，衛生的なものとし，配送時における食缶等の転倒や開閉時に飛び出さ

ないような工夫を行うほか，コンテナ洗浄機と規格等の不整合がないようにすること。

(ｴ)　コンテナは，学校名の表示・変更が行えるようにすること。

(ｵ)　食堂及びコミュニティ施設に，食器・食缶を搬送するための小型コンテナを調達すること。なお，大きさは，事業者が提案する小荷物昇降機等と不整合がないよう提案すること。

５　ゲートボール場等の移設・整備に係る設計業務

(1)　基本的な考え方

移設に当たっては，地域住民が使用できない期間がなるべく短くなるように計画すること。

(2)　整備内容

ア　ゲートボール場は，現在同様，地域利用を想定していることから，誰もが，時間の制約無く使用できるアプローチを確保すること。

イ　ゲートボールコート周囲には，新給食調理所敷地（建設地Ａ）にて撤去したあずまや，ベンチを再設置すること。

ウ　整備地（建設地Ｂ）は，ゲートボールの利用に必要な最低限の整備とし，農村環境改善センターの緑地と調和のとれる緑化を行うこと。

エ　整備地（建設地Ｂ）は，一部駐車場であることから，駐車スペースの減少は最小限とし，利用者や車両の通行の安全性に十分配慮すること。

６　既存調理所の解体・整地に係る設計業務

(1)　基本的な考え方

ア　既存調理所は，小学校校舎に隣接しており，安全確保，騒音，粉塵対策に配慮した仮設計画とすること。

イ　引込設備の撤去にあたっては，使用中のものを充分に把握し設計すること。

ウ　解体廃材については，市の指導に従い，極力，リサイクルが図れる設計とすること。

(2)　整備内容

ア　事業者は，既存施設の現地調査（アスベスト，ＰＣＢ，鉛等，規制対象建材調査含む。）を行い，解体撤去工事の計画図を作成すること。提案に当たっては，資料１１「既存調理所資料」を参考にすること。

イ　解体後，駐車場としての利用を想定した砂利敷きにて整地すること。

ウ　解体敷地と学校との境界には，人の侵入を防ぐよう適切な高さのフェンスを整備すること(フェンスは，本施設敷地の整地の際に廃棄されるフェンスを再生利用することも可とする)。

第３　建設業務要求水準

１　総則

(1)　業務対象範囲

事業者は，要求水準書，応募時の提案書，設計図書，契約書に基づいて，次の業務を行うこと。なお，リースによる調達は不可とする。

ア　建設業務（地中熱ヒートポンプ設備工事を除く。）

イ　厨房設備の調達・設置業務

ウ　各種備品の調達・設置業務

エ　ゲートボール場等の移設・整備業務

オ　竣工検査及び引渡し業務

カ　その他業務

(2)　業務期間

建設業務の期間は，その他業務を除き，施設の引渡し日に間に合わせるように，事業者が計画すること。具体的な建設期間については，事業者の提案に基づき契約書に定める。事業者は，関係機関と十分協議した上で事業全体に支障のないよう建設期間を調整・設定し，本業務を円滑に推進すること。

(3)　業務期間の変更

事業者が，不可抗力又は事業者の責めに帰すことのできない事由により，工期の延長を必要とし，その旨を請求した場合は，延長期間を含め市と事業者が協議して決定するものとする。

(4)　基本方針

ア　契約書に定められた本施設の建設及び什器，備品等の整備履行のために必要となる業務は，契約書において市が実施することとしている業務を除き，事業者の責任において実施する。

イ　建設に当たって必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については，事業者が責任を負う。

ウ　市が実施する近隣説明等に起因する遅延については，市が責任を負う。

エ　原則として，工事中に第三者に及ぼした損害については，事業者が責任を負うものとするが，市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には市が責任を負う。

オ　その他，市は事業者に対して指示や必要書類の提出を求めることができる。

(5)　業務の実施

工事計画の策定に当たって，次の事項に留意する。

ア　関連法令を遵守し，関連要綱，各種基準等を参照して適切な工事計画を策定すること。

イ　騒音，悪臭，公害，粉塵発生，交通渋滞その他，建設工事が周辺環境に与える影響を勘案し，合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。

ウ　近隣への対応について，事業者は市又は工事監理者に対して，事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。

エ　近隣へ工事内容を周知徹底して理解を得，作業時間について近隣の了承を得ること。

オ　工事に伴う影響を最小限に抑えるための工夫（特に車両の交通障害・騒音・振動）を行うこと。

カ　工事は，原則として日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和２３年法律第１７８号）に規定する休日には行わないこと。

キ　業務期間中，市が別途発注して工事を行う地中熱ヒートポンプ設備工事及びその他工事（光ケーブルの配線工事等を想定）について，工程作成等に協力すること。なお，施設引渡前に市が行った工事により施設を毀損等した場合は，市の責任により修補等を行う。

(6)　保険

工事の施工に伴い，第三者に損害を及ぼした場合に生じた損害を負担するため，事業者は第三者賠償保険に加入すること。また，不測かつ突発的な事故による損害を負担するために，建設工事保険に加入すること。

2　建設業務及び厨房設備の調達・設置業務

(1)　着工前業務

ア　各種届出・申請業務

(ｱ)　工事に伴う各種申請の手続を，事業スケジュールに支障がないように実施すること。

(ｲ)　各種届出，申請，許認可等の書類の副本・写し等を市に提出すること。

イ　近隣調査・準備調査等

(ｱ)　着工に先立ち，近隣との調整及び建築準備調査等を十分に行い，工事の円滑な推進と近隣の理解及び安全を確保すること。

(ｲ)　建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し，問題があれば適切な処置を行うこと。

(ｳ)　近隣への説明等を実施し，工事工程等についての了承を得ること。

(ｴ)　準備調査において，敷地内に現存するものに手を加える（撤去，伐採を行う等）場合には，事前に市及び関連官庁に確認を行い，届出等手続が必要な場合には遅滞なく行うこと。

ウ　施工計画書の提出

(ｱ)　事業者は，建設工事着工前に詳細工程表を含む施工計画書を作成し，次の書類（市で定める書式）とともに工事監理者に提出し，工事監理者の承諾を受けたものを工事監理者から市に提出・報告すること。

【着工前の提出書類】

書類	部数
工事実施体制	1部
工事着工届	1部
現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）	1部
下請業者一覧表	1部
仮設計画書	1部
工事記録写真撮影計画書	1部
施工計画書	1部
主要資機材一覧表	1部
その他必要となる書類・データ類（ＣＤ－Ｒ）	1部
施工体制台帳	1部

(2)　建設期間中業務

ア　建設工事

(ｱ)　各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し，設計図書及び施工計画に従って施設の建設工事を実施する。事業者は工事現場に工事記録を常に整備すること。

(ｲ)　建設工事実施に当たっては，市及び近隣住民に対し，次の事項に留意すること。

a　市（工事監理者を含む。）は，事業者又は建設企業が行う工程会議に立会うことができるとともに，いつでも工事現場での施工状況の確認を行うことができること。

b　工事中における当該関係者及び近隣への安全対策については万全を期すこと。

c　工事を円滑に推進できるように，必要な施工状況の説明及び調整を十分に行うこと。

イ　その他

事業者は，建設期間中に公共工事標準仕様書に基づく書類のほか，次の書類を遅滞なく市に提出すること。

書類は，事業者が事前に工事監理者に提出し，工事監理者から市に提出・報告するものとする。

【建設期間中の提出書類】

書類	部数
機器承諾願	1部
残土処分計画書，報告書	1部
産業廃棄物処分計画書	1部
主要工事施工計画書	1部
生コン配合計画書	1部
各種試験結果報告書	1部
各種出荷証明	1部
マニュフェストA・B２・D・E票	1部（写し1部）
設計変更資料（設計者と協議の上作成）	1部
打合せ記録簿	1部
その他必要となる書類・データ類（CD－R）	1部

3　各種備品の調達及び設置業務

(1)　調理備品

第２の４(4)「調理備品の計画」で計画した調理備品を調達，設置すること。

(2)　食器・食缶等

資料８「食器・食缶等リスト」に示す食器・食缶等を調達すること。

ア　食器の材質及び寸法は指定とするが，メーカー等を指定するものではない。

イ　食器は，食材等によるシミや着色がなく，傷がつきにくいものとすること。

ウ　食缶の種類は，学級ごとに規格が異なる６種とし，調理終了後２時間を経過しても保温６５℃以上，保冷１０℃以下を保持できる機能を有する機器であること。

エ　バットの種類は，学級規模ごとに規格が異なる４種とし，その内の１種のバットは高断熱構造仕様のものとすること。

オ　アレルギー対応用食缶・バットについては，学校名，学級名，児童・生徒名を表示できるようにすること。

カ　食器籠は，学級ごと，食器の種類ごとに１籠として計画すること。なお，１籠の重量は約１０ｋｇ以下とすること。また，規格及び材質は，食器の規格や形状，食器洗浄機の仕様等を考慮して選定すること。

(3) その他備品

資料１８「その他備品リスト」を参考に，資料１３「諸室リスト」に示す用途・機能に必要と思われる備品等を提案・設置すること。

4 ゲートボール場等の移設･整備業務

当該敷地にあるゲートボール場等を資料4「新設ゲートボール場計画図」に基づき，移設整備を行うこと。

(1) 着工前確認業務

ア 現地確認

(ｱ) 計画地は，隣接する農村環境改善センターの駐車場であることから，整備範囲，施工範囲について，位置出しを行い，市及び施設管理者，工事監理者立会いのもと，現地確認を実施すること。

(ｲ) 駐車場の利用制限，施工時の安全確保等の説明を行うこと。

イ 近隣への周知

(ｱ) 現ゲートボール場利用者，近隣住民，農村環境改善センター利用者への周知として，利用の制限，整備内容，施工工程，連絡先等を記載した看板を必要数設けること。

ウ 施工計画書の提出

(ｱ) 事業者は，整備工事着工前に詳細工程表を含む施工計画書を作成し，工事監理者に提出すること。

(ｲ) ゲートボール場の利用を考慮し，可能な限り早期利用ができる工事工程を立案すること。

(2) 整備期間中業務

ア 整備工事

(ｱ) 各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し，設計図書及び施工計画に従って施設の建設工事を実施すること。事業者は工事現場に工事記録を常に整備すること。

(ｲ) 整備工事実施に当たっては，市及び近隣住民に対し，次の事項に留意すること。

a 市（工事監理者を含む。）は，事業者又は建設企業が行う工程会議に立会うことができるとともに，いつでも工事現場での施工状況の確認を行うことができること。

b 工事中における当該関係者及び近隣への安全対策については，万全を期すこと。

c　工事を円滑に推進できるように，必要な施工状況の説明及び調整を十分に行うこと。

5　竣工検査及び引渡し業務

(1)　竣工検査及び引渡し業務

ア　建築基準法による検査済証ほか，本施設を使用するために必要な各種証明書等を事前に取得すること。

イ　事業者は，工事完了及び必要な厨房設備・備品等の搬入設置完了後，試運転を行うこと。その上で，市の立会いの下，事業者の責任及び費用において，竣工検査及び各種設備・備品等の試運転検査を実施すること。なお，竣工検査は，建設企業及び工事監理責任者の立ち会いの下で実施すること。

ウ　竣工検査及び各種設備・備品等の試運転の実施については，それらの実施日１４日前までに，市に書面で通知すること。

エ　事業者は，各種設備・備品等の点検・試運転を行い，本施設の使用開始に支障のないことを確認し，必要に応じて検査済証その他の検査結果に関する書面の写しを添えて，工事監理者を通じて市に報告すること。

オ　竣工検査は，市が確認した設計図書との照合により実施すること。

カ　事業者は，各種設備・備品等の取扱いに関する市への説明を実施すること。

キ　竣工検査完了後，市は，必要な竣工図書一式と鍵の受け渡しをもって，事業者より本施設の引渡しを受ける。なお，鍵はキーボックスに収納できるようにすること。

(2)　完成図書等

ア　事業者は，引渡し時に下記の完成図書（製本及びファイル止め）を提出する。なお，これら図書の保管場所を本施設内に確保すること。

【引渡し時に提出する書類】

書類	部数
工事完了届	1部
契約目的物引渡書	1部
保証書，同一覧表	1部
鍵引渡書（鍵番号一覧表共）	1部
メーカーリスト （建築版，設備版，厨房設備版，什器備品版）	1部
設備機器（厨房設備含む。）仕様･規格･取扱説明一覧表	1部
協力（下請）業者一覧表	1部
官公庁関係書類，同一覧表	1部

書類	部数
予備品リスト	１部
鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）	１部
設備機器（厨房設備含む。）仕様書･規格書 及び取扱説明書	１部
工事記録写真（ＣＤ－Ｒ版）	１部
建築物等の利用に関する説明書	１部
長期保全計画書	１部
竣工写真（アルバム形式）	１部
竣工図（建築）	観音製本Ａ１判-２部, Ａ３判-２部 ※竣工図は，設計図全てについて施工時に変更となった部分を修正すること。
竣工図（電気設備）	
竣工図（機械設備）	
竣工図（給排水衛生設備）	
竣工図（厨房設備）	
竣工図（什器）	
施工図（一式）	
データ類ＣＤ	上記全てのオリジナルデータ(CAD(JWW), Microsoftword,excel 及び全ての pdf データ）を一式

※　竣工写真は外観４カット，内観（主要各室１カットを含む。）１カット程度とする。

６　その他業務

事業者は，本施設の引渡し後，次の業務を行うこと。

(1)　広報資料の作成

ア　パンフレット

供用開始日までに，Ａ３両面カラー刷Ａ４折り２０，０００部（予定）を作成し，原版データ（ＣＤ－Ｒとして提出）とともに提出すること。

イ　ＤＶＤ

(ｱ)　本施設を紹介するＤＶＤ作成し，供用開始後３ヶ月以内に提出すること。提出枚数はマスターＤＶＤ１枚，コピー２０枚（予定）とすること。

(ｲ)　内容については，調理風景等も含めるものとし，市と協議を行うこと。提出後のＤＶＤの著作権は市に帰属するものとする。

(2)　市の開業支援等

ア　本施設・各種設備・備品等の取扱いに関する習熟のための研修の開催

本施設の供用開始に当たり，調理従事者等に次の研修を行うこと。

(ｱ)　全体的な調理作業の流れ（作業動線の確認）

(ｲ)　設備機器及び厨房機器の操作方法と管理

(ｳ)　調理・洗浄作業のトレーニング等

イ　調理リハーサルの支援

市が実施する調理リハーサルに当たり，技術支援，情報提供等を行うこと。なお，調理リハーサルは，２献立で１０００食規模を１回実施することを想定している。

ウ　開所式支援

市が行う開所式の支援・協力を行うこと。

第４　既存調理所の解体・整地業務要求水準

１　総則

(1)　業務対象範囲

事業者は，本施設の供用開始後，速やかに既存調理所の解体及び整地を行うこと。

(2)　業務期間

平成２９年１１月末までに完了し，市に引き渡すこと。

(3)　基本的な考え方

ア　解体工事対象は，建物上屋（調理所，車庫，収納庫，管理人住宅，排水処理施設等の付帯施設，屋外配管類を含む。），基礎，付帯設備（調理設備を含む。），什器・備品及び外構とする。

イ　解体後，駐車場としての利用を想定した砂利敷きにて整地を行うこと。

(4)　保険

工事の施工に伴い，第三者に損害を及ぼした場合に生じた損害を負担するため，事業者は第三者賠償保険に加入すること。また，不測かつ突発的な事故による損害を負担するために，建設工事保険に加入すること。

２　既存調理所の解体・整地業務

(1)　業務内容

ア　事業者は，設計図に基づき，解体撤去工事の施工計画を立案すること。

イ　施工計画立案に当たり，使用材料等の調査を行い，リサイクル計画書を作成すること。

ウ　事業者は，解体工事に必要な各種手続を適切な時期に実施すること。また，これらの手続に関する書類は，市に提出・報告するものとする。

エ　工事実施に当たっては，騒音，振動等学校の運営に支障をきたさないよう充分配慮するほか，工事車両の進入等についても児童・生徒や学校職員及び周辺地域に十分配慮すること。

オ　解体及び跡地整備によって搬出される廃棄物（市が指示した物品を含む。）は，可能な限り分別又はリサイクルし，法令等に従い適切な処理を行うこと。

カ　厚生労働省労働基準局長通知「廃棄物焼却施設内作業におけるダイオキシン類ばく露防止対策について」（平成 13 年４月 25 日付け基発第 401 号）で示した廃棄物焼却施設内作業におけるダイオキシン類ばく露防止対策要綱等を参考に，ダイオキシン類の拡散防

止に努めること。

キ　提供資料，事前の調査において，推測しえなかった撤去埋設物については，市と別途協議を行うものとすること。

(2)　完成図書等

ア　事業者は，解体・整地工事完了時に，下記の完成図書（製本及びファイル止め）を市に提出し，市の完成確認を受けること。

【引渡し時に提出する書類】

書類	部数
工事完了届	1部
工事記録写真	1部
完成図 （製本図2部，原図1部，縮小版製本2部及び左記入図面等が収録された電子媒体一式3部）	1部
完成検査調書（事業者によるもの）	1部
完成写真	1部